








Semaine 36

-  Entrée
-  Plat principal
-  Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

*Lundi*

*Bettaraves vinaigrette*

*Haché de bœuf au jus*

*Frites*

*Emmental*

*Compote de fruits*

*Mardi*

*Carottes rapées*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Samos*

*Flan vanille nappé caramel*

*Mercredi*

*Macédoine vinaigrette*

*Aiguillettes de poulet à la moutarde*

*Haricots beurre persillés*

*Fromage blanc nature*

*Fruit de saison*

*Jeudi*

*Melon*

*Lasagne de boeuf*

*(Plat complet)*

*Babybel*

*Gaufre*

*Vendredi*

*Tomate vinaigrette*

*Beignets de calamar*

*Poêlée de légumes*

*Petit moulé nature*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# Menu scolaire

## Menus du Lundi 09 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024



Semaine 37



### Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Petit Louis

Fruit du jour

### Mardi

Choux blanc vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

### Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de volaille sauce crème

PdT vapeur

Fromage blanc nature

Fruits au sirop

### Jedi

Pâté de campagne

Escalope viennoise

Choux-fleurs béchamel

Camembert à la coupe

Fran vanille

### Vendredi

Melon

Filet de colin sauce nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du chef



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés





« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



## Menu scolaire






Menus du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024



Menu Zéro Net



Semaine 38

-  Entrée
-  Plat principal
-  Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

*Tomates vinaigrette*

*Jambon blanc*

*Purée de PdT*

*Gouda*

*Fruit du jour*

Mardi

*Betteraves vinaigrette*

*Boulettes de bœuf au jus*

*Petit pois*

*Vache qui rit*

*Crème dessert chocolat*

Mercredi

*Salade coleslaw*

*Quenelle nature sauce crème*

*Pommes sautées*

*Chanteneige*

*Fruit du jour*

Menu Zéro Net



Vendredi

*Salade mélange*

*Frittata aux coquillettes*

*(Plat complet)*

*Pomme rôtie du chef*

*Macédoine mayonnaise*

*Merlu sauce Espagnole*

*Semoule*

*Petit moulé nature*

*Crêpe sucrée*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes cuits

Vielles, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



## Menu scolaire

Menus du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024



Semaine 39



*Lundi*

*Carottes râpées vinaigrette*

*Nuggets de poulet*

*Brocolis béchamel*

*Croc'laît*

*Muffin pépites chocolat*

*Mardi*

*Friand au fromage*

*Roti de dinde aux olives*

*Haricots verts persillés*

*St Paulin*

*Fruit du jour*

*Mercredi*

*Poireaux vinaigrette*

*Cordon bleu*

*Coquillettes*

*Fromage blanc*

*Madeleine*

*Jeudi*

*Salade verte*

*Pâté pomme de terre*

*(Plat complet)*

*Petit suisse sucré*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Melon*

*Filet meunière*

*Riz pilaf*

*Bûche de chèvre à la coupe*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés