








Semaine 36

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

Lundi

Bettaraves vinaigrette

Haché de bœuf au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Compote de fruits

Mardi

Céleri rémoulade

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 du jour

Jedi

Melon

Lasagne de boeuf

(Plat complet)

Babybel

Gaufre

Vendredi

Surimi mayonnaise

Manchons de poulet

Chips

Entremet chocolat



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Vandes, 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. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Septembre au Vendredi 15 Septembre 2023



Semaine 37



Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Fol épi

Fruit du jour

Fruits et légumes

Mardi

Choux blanc vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

Viandes, poissons œufs

Mercredi

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de volaille sauce crème

PdT vapeur

Fromage blanc nature

Fruits au sirop

Céréales, légumes secs

Jedi

Crêpe champignons

Escalope viennoise

Choux-fleurs béchamel

Camembert à la coupe

Flan vanille

Produits laitiers

Vendredi

Melon

Filet de colin sauce nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du chef

Produits sucrés



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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre 2023



Semaine 38



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



Melon

Frittata aux coquillettes

(Plat complet)

Compote de fruits



Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

Semoule

Petit moulé nature

Crêpe sucrée



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. »



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 25 Septembre au Vendredi 29 Septembre 2023



Semaine 39

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poulet

Brocolis béchamel

Croc'lait

Crumble aux pommes



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



Jedi

Salade verte

Pâté pomme de terre

(Plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de fruits



Vendredi

Melon

Beignets de calamar

Riz pilaf

Bûche de chèvre à la coupe

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. »



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.