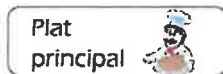


Menu scolaire

Menus du Lundi 06 Novembre au 10 Novembre 2023



Semaine



Lundi

Salade de riz niçois
Sauté de porc sauce aux herbes
Chou-fleur béchamel
Gouda
Mousse au chocolat

Mardi

Céleri rémoulade
Nugget's de poisson
Frites
Saint Paulin
Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette
Lasagnes (P.U)
Fromage blanc
Tarte aux pommes

Jedi

Macédoine mayonnaise
Roulé au fromage
Salade verte
Suisse aux fruits
Compote de fruits

Vendredi

Œuf mayonnaise
Galette sarrasin jambon/fromage
Haricots verts
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. »



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 13 Novembre au 17 Novembre 2023







Semaine 12

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

Lundi

- Rosette*
- Aiguillettes de poulet sauce tomate*
- Cocos blancs*
- St Nectaire*
- Donut's chocolat*

Mardi 

- Carottes râpées (bio)* 
- Boulettes de bœuf (bio) au jus* 
- Semoule (bio)* 
- Emmental (bio)* 
- Compote de fruits (bio)* 

Mercredi

- Piémontaise*
- Paupiette de veau au jus*
- Ratatouille*
- Yaourt nature sucré*
- Fruit de saison*

Jeudi

- Concombre à la crème*
- Pâté pomme de terre*
- Salade verte*
- Camembert fondu*
- Crêpe sucrée*

Vendredi

- Salade coleslaw*
- Poisson pané*
- Coquillettes*
- Samos*
- 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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Novembre au 24 Novembre 2023



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

P de t vinaigrette

Steak haché au jus

Carottes au beurre

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mardi

Chou-fleur vinaigrette

Œufs béchamel

Epinards à la crème

Babybel

Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc au jus

Blé

Pavé 1/2 sel

Crème dessert chocolat

Jeudi

Salade verte

Cheeseburger

Frites

Emmental

Fruit de saison

Vendredi

Duo de crudités

Poisson meunière

Haricots verts persillés

Petit suisse nature

Tarte tutti frutti du chef



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

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 27 Novembre au 1 Décembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

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

Potage du chef

Paupiette de veau sauce champignons

Carottes persillées

Gouda

Muffin pépites chocolat

Brocolis vinaigrette

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Brie à la coupe

Fruit de saison

Salade de riz

Sauté de bœuf sauce paprika

Chou-fleur persillé

Edam

Pêche au sirop

Salade de pâtes

Omelette nature

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de fruits

Œuf mayonnaise

Blanquette de poissons

Riz créole

Fof épi

Mousse au chocolat



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.