

Menu scolaire

Menus du Lundi 4 Décembre au 08 Décembre 2023



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Potage de légumes
Sauté de porc sauce crème
Pommes Rosti
Bûche de chèvre
Beignet pomme

Fruits et légumes crus

Mardi

Taboulé
Crêpes fromage
Haricots verts persillés
Fromage blanc
Fruit du jour

Fruits et légumes cuits

Mercredi

Salade de blé Provençale
Chipolatas au jus
Petit pois
Tartare ail et fines herbes
Compote de fruits

Viandes, poissons œufs

Judi

Céleri rémoulade
Steak haché sauce échalote
Riz
Vache qui rit
Crème chocolat

Matières grasses cachées

Vendredi

Salade coleslaw
Beignets de calamar
Carottes au jus
Chanteneige
Mini chou à la crème

Produits laitiers

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. »



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 11 Décembre au 15 Décembre 2023



Semaine 12



Lundi

Surimi mayonnaise

Boulettes de veau sauce barbecue

Brocolis persillés

Mimolette

Compote de fruits

Mardi

Macédoine mayonnaise

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Fruit

Mercredi

Salade Betterave/Maïs

Roti de porc au jus

Blé

Fol épi

Liégeois chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Quenelles de brochet sauce Nantua

Haricots verts

Petit suisse

Gâteau basque



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 18 Décembre au 22 Décembre 2023



Semaine 13

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



Lundi

- Salade maïs/thon*
- Rôti de dinde sauce crème*
- Chou-fleur persillé*
- Yaourt au lait entier*
- Madeleine*



Mardi

- Céleri rémoulade*
- Grignottes de porc sauce tomate*
- Coquillettes*
- Cantal*
- Flan vanille*



Mercredi

- Salade Marco polo*
- Cordon bleu*
- Ratatouille*
- Petit moulé nature*
- Salade de fruits*



Jeudi



- Terrine de saumon*
- Sauté de pintade sauce forestière*
- Pomme Pin*
- Délice de Noël au chocolat*
- Clémentine + chocolat de Noël*



Vendredi

- Concombres à la crème*
- Médailillon de merlu sauce Armoricaïne*
- Boulgour*
- Gouda*
- Compote de fruits*



« 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.