








Semaine 36

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Bettaraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine vinaigrette	Melon	Tomate vinaigrette
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de boeuf	Beignets de calamar
Légume Féculent	Frites	Salade verte	Haricots beurre persillés	<b>(Plat complet)</b>	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
Dessert	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison



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. »

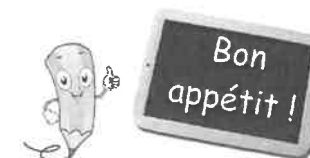


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

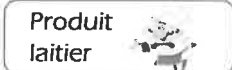


# Mexa scolaire

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

*Jeudi*

Pâté de campagne

Escalope viennoise

Choux-fleurs béchamel

Camembert à la coupe

Flan vanille

*Vendredi*

Melon

Filet de colin sauce  
nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du  
chef

Les groupes  
d'aliments :

fruits et  
légumes

Vianes,  
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 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024



Semaine 38



*Lundi*

Tomates vinaigrette

Jambon blanc

Purée de PdT

Gouda

Fruit du jour

Fruits et légumes cuits

*Mardi*

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Petit pois

Vache qui rit

Crème dessert chocolat

Vandres, poissons œufs

*Mercredi*

Salade coleslaw

Quenelle nature sauce crème

Pommes sautées

Chanteneige

Fruit du jour

Céréales, légumes secs

Menu Zéro Net

Salade mélange

Frittata aux coquillettes

(Plat complet)

Pomme rôtie du chef

Produits laitiers

*Vendredi*

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

Semoule

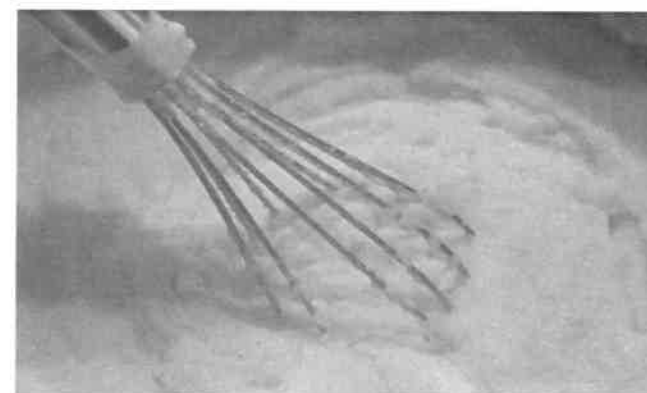
Petit moulé nature

Crêpe sucrée

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 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024



Semaine 39



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Carottes râpées vinaigrette*

*Nuggets de poulet*

*Brocolis béchamel*

*Croc'lait*

*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 :

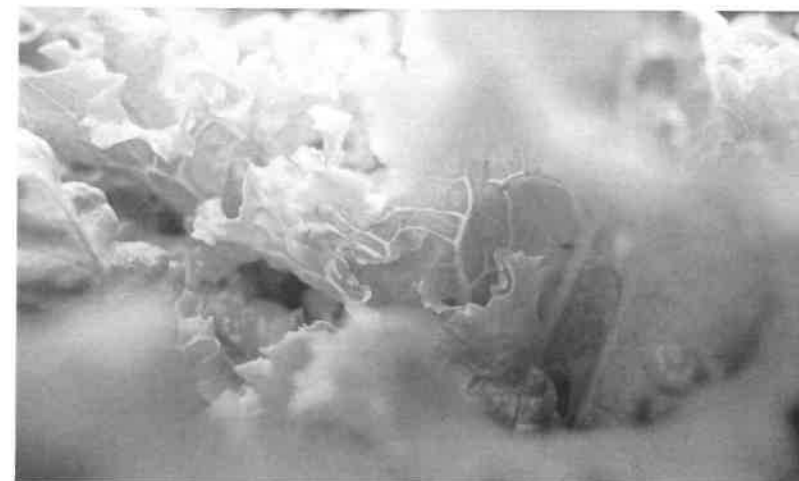
Fruits et légumes

Vian- des, 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. »