

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Septembre au Vendredi 04 Octobre 2024



Semaine 40

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



Lundi

Salade piémontaise

Escalope viennoise

Haricots beurre

Camembert à la coupe

Fruit du jour

Mardi

Carottes râpées

Pané végétal

Blé à la tomate

Petits suisses aromatisés

Compote de fruits

Mercredi

Céleri remoulade

*Quenelles de volaille
sauce crème*

Boullgour

Chanteneige

Crème chocolat

Jendredi

*Haricots verts
vinaigrette*

Sauté de bœuf au jus

Purée de PdT

Yache picon

Fruit de saison

Vendredi

Salade de riz

Blanquette de poisson

Brocolis persillés

Yaourt nature

Tarte tutti frutti



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine collective 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 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41



Les groupes d'aliments :

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades

Carré frais

Flan vanille

Jendredi

Chou rouge vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Compote de fruits

Vendredi

Carottes rapées vinaigrette

Poisson meunière

P D T campagnarde

Yaourt nature

Minis gaufres

Fruits et légumes cuits

Viandes, 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 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024



Semaine 42

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

Lundi

Rosette
Paupiette de veau au jus
Pottron / PDT
Yaourt nature
Mousse chocolat

Mardi

Chou fleur vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Semoule à la coriandre
Chanteneige
Fruit du jour

Mercredi

Persillade de PdT
Aiguillettes de poulet au jus
Epinards à la crème
Petit suisse
Fruit de saison

Jendredi

Œuf mayonnaise
Gratin dauphinois
Pavé 1/2 sel
Segments de pomme à la cannelle

Vendredi

Céleri remoulade
Croquette de poisson Ail et fines Herbes
Pommes vapeur
Tartare nature
Compote pom/banane



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.