



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Potage de légumes
Grignottes de porc sauce tomate
Lentilles au jus
Bûche de chèvre
Beignet pomme

Mardi

Taboulé
Croq fromage
Chou-fleur persillé
Petit suisse sucré
Fruit du jour

Mercredi

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

Jedi

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

Vendredi

Œuf mayonnaise
Beignets de calamar
Brocolis béchamel
Chanteneige
Mini chou à la crème



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. »

Mena

Menus du Lundi 09 Décembre au 13 Décembre 2024



Semaine 12

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

	<i>Lardi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<i>Rosette cornichons</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade Betterave/Mais</i>	<i>P de t vinaigrette</i>
Plat principal	<i>Boulette de boeuf au jus</i>	<i>Tartiflette</i>	<i>Roti de porc au jus</i>	<i>Œufs à la béchamel</i>
Légume Féculent	<i>Carottes au jus</i>	<i>(plat complet)</i>	<i>Blé</i>	<i>Epinards</i>
Produit laitier	<i>Mimolette</i>	<i>Samos</i>	<i>Petit Louis</i>	<i>Brie à la coupe</i>
Dessert	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>
				<i>Carottes râpées</i>
				<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i>
				<i>Cocos au jus</i>
				<i>Petit suisse</i>
				<i>Gâteau basque</i>



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.

Mena

Menus du Lundi 16 Décembre au 20 Décembre 2024



Semaine 13

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



Lundi

Salade maïs/thon
Rôti de dinde sauce crème
Haricots verts persillés
Yaourt au lait entier
Madeleine



Mardi

Potage de légumes
Feuilleté rigolo
Salade verte
St Paulin
Flan vanille



Mercredi

Salade de pâtes
Cordon bleu
Ratatouille
Petit moulé nature
Fruit de saison



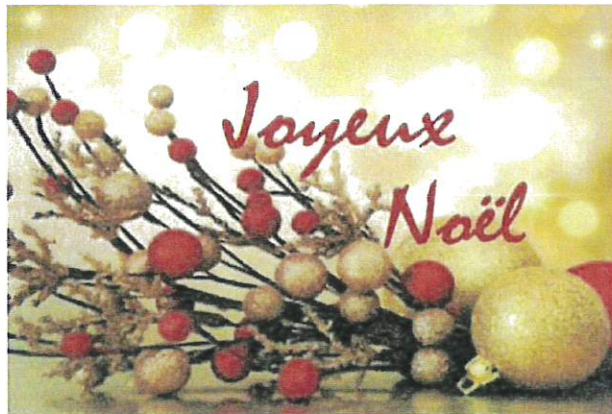
Jendredi

Mousse de canard
Sauté de pintade sauce suprême
Pomme Paillason
Délice de Noël au chocolat
Clémentine + chocolat de Noël



Vendredi

Chou-fleur vinaigrette
Médailillon de merlu sauce Armoricaïne
Riz créole
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.