

Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Novembre au 08 Novembre 2020



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

<i>Carottes râpées</i>
<i>Saucisse lentilles (PU)</i>

<i>Saint Nectaire</i>
<i>Gaufre au chocolat</i>

Mardi

<i>Macédoine mayonnaise</i>
<i>Rôti de dinde aux olives</i>
<i>Pommes sautées</i>
<i>Camembert</i>
<i>Fruit</i>

Mercredi

<i>Betteraves vinaigrette</i>
<i>Sauté de bœuf aux oignons</i>
<i>Carottes Vichy</i>
<i>Edam</i>
<i>Crème praliné</i>

Jeudi

<i>Chou blanc vinaigrette</i>
<i>Omelette fines herbes</i>
<i>Penne</i>
<i>Petit suisse nature sucré</i>
<i>Fruit</i>

Vendredi

<i>Pâté de campagne</i>
<i>Filet de colin sauce provençale</i>
<i>Petits pois</i>
<i>Mimolette</i>
<i>Compote de fruits</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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 09 Novembre au 13 Novembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Salade de riz niçois

Sauté de porc sauce aux herbes

Chou-fleur béchamel

Gouda

Mousse au chocolat

Mardi

Céleri rémoulade

Nugget's de poulet

Frites

Saint Paulin

Fruit

Mercredi

ARMISTICE 1918

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Crêpe fromage

Haricots beurre sauce tomate

Fromage blanc

Tarte au citron

Vendredi

Salade tomate/thon

Paëlla de la mer (PU)

Brie à la coupe

Fruit



Les groupes d'aliments :



NOVEMBRE



« 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 scolaire

Menus du Lundi 16 Novembre au 20 Novembre 2020



Semaine 12

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

Lundi

Potage de légumes
Aiguillettes de poulet sauce crème
Courgettes à la tomate

Bleu

Donut's chocolat

Mardi

Carottes râpées (bio)
Boulettes de bœuf (bio) au jus
Semoule (bio)

Emmental (bio)

Compote de fruits (bio)

Mercredi

Concombre à la crème
Paupiette de veau au jus

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Fruit

Jeudi

Macédoine vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Camembert fondu

Fruit

Vendredi

Salade coleslaw

Poisson pané

Pommes vapeur

Samos

Marbré du chef



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

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 23 Novembre au 27 Novembre 2020



Semaine 13

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

Lundi

Betteraves vinaigrette

Steak haché au jus

Carottes au jus

Petit suisse aromatisé

Tarte aux poires

Mardi

Œuf dur mayonnaise

Rôti de dinde sauce moutarde

Purée de potiron

Croc'lait

Fruit

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc au jus

Blé

Pavé 1/2 sel

Crème dessert chocolat

Jeudi

Tomates vinaigrette

Friand fromage

Brocolis béchamel

Emmental

Fruit

Vendredi

Carottes râpées

Filet de hoki sauce orientale

Haricots verts persillés

Bûchette de chèvre à la coupe

Yaourt au lait entier aromatisé (L)



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. »