








Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Haricots verts vinaigrette
Haché de bœuf sauce provençale
Pommes sautées
Carré frais
Crème chocolat

Mardi

Salade tomate/maïs
Quenelles nature sauce crème
Carottes au jus
Emmental
Abricots au sirop

Mercredi

Salade Waldorf
Haché de veau sauce olives
Haricots beurre sauce tomate
Fromy
Semoule au lait

Jeudi

Melon
Sauté de poulet sauce paprika
Boulgour
Vache picon
Fruit

Vendredi

Rosette
Beignets de calamars
Courgettes béchamel
Petit suisse aromatisé
Tarte aux poires



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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 12 Octobre au 18 Octobre 2020



Semaine

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

Lundi

Salade Napolé
Sauté de porc au jus
Brocolis béchamel
Camembert
Tarte normande

Mardi

Salade verte (bio)
Boulettes de bœuf (bio) sauce forestière
Semoule (bio)
Fromage blanc nature (bio)
Fruit (bio)

Mercredi

Carottes râpées
Cordon bleu de volaille
Purée de pommes de terre
Gouda
Flan vanille

Jedi

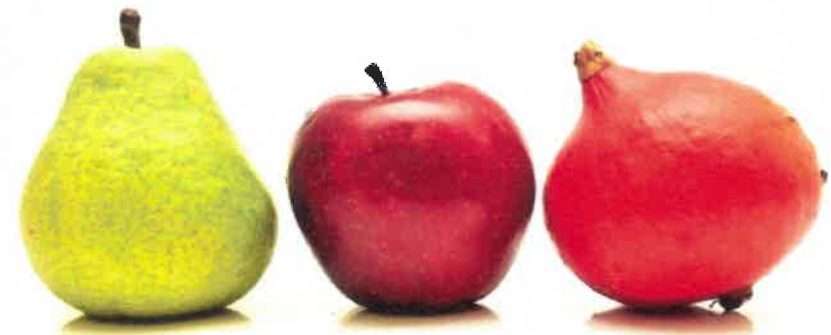
Betteraves vinaigrette
Croc fromage
Haricots vert persillés
Edam
Beignet abricot

Vendredi

Salade tomate/thon
Filet de colin sauce crème
Frites
Chanteneige
Cocktail de fruits



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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 19 Octobre au 25 Octobre 2020



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade printanière	Chou blanc vinaigrette	Salade verte	Pommes de terre persillade	Céleri rémoulade
Boulettes d'agneau sauce basquaise	Aiguillettes de poulet sauce paprika	Sauté de bœuf sauce crème	Oufs florentine (PU)	Filet de hoki sauce Aurore
Carottes vichy	Riz pilaf	Macaronis	***	Chou-fleur persillé
Mimolette	Tomme blanche	Petit suisse nature	Vache qui rit	Camembert à la coupe
Mousse au chocolat	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Eclair vanille



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



C'est les vacances !!!

« 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 26 Octobre au 30 Octobre 2020



Semaine 13

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

Lundi

Salade coleslaw
Haché de bœuf sauce tomate
Poêlée de légumes
Vache picon
Flan chocolat

Mardi

Tomates vinaigrette
Tarte aux légumes
Salade verte
Yaourt nature sucré
Pêche au sirop

Mercredi

Betteraves rouges
Aiguillettes poulet sce forestière
Haricots beurre
Cantal
Liégeois vanille

Jedi

Chou fleur vinaigrette
Sauté de porc sauce aux herbes
Coquillettes
Gouda
Flan pâtissier

Vendredi

Mortadelle
Filet de colin sauce ciboulette
Semoule
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit



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. »