

Menu scolaire

Menus du Lundi 04 Janvier au 08 Janvier 2021



Semaine

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

Lundi

Taboulé
Aiguillettes de poulet au jus
Haricots beurre
Tomme blanche
Fruit

Mardi

Carottes râpées
Boulettes de bœuf au jus
Brocolis sauce tomate
Emmental
Liégeois vanille

Mercredi

Chou rouge vinaigrette
Rôti de dinde sauce moutarde
Riz créole
Chevrétine
Compote de fruits

Jeudi

Salade verte
Tortellis ricotta/épinards (PU)

Petit suisse nature
Galette des rois

Vendredi

Œuf dur mayonnaise
Filet de colin sauce citron vert
Boulgour
Petit moulé nature
Fruit



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 11 Janvier au 15 janvier 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Potage de légumes

Boulettes d'agneau sauce tomate

Semoule

Yaourt nature

Gaufre

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Gouda

Crème chocolat

Mercredi

Riz niçois

Haché de veau au jus

Haricots verts

Tomme noire

Fruit

Jeudi

Tomates vinaigrette (bio)

Sauté de porc (bio) au jus

Lentilles (bio)

Vache qui rit (bio)

Fruit (bio)

Vendredi

Salade coleslaw

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Moelleux chocolat



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 18 Janvier au 22 Janvier 2021



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade maïs/thon
Aiguillettes de poulet aux herbes
Purée de carottes
Croc'lait
Tarte abricots

Mardi

Haricots verts vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate
Pommes sautées
Fromage blanc nature
Pêche au sirop

Mercredi

Salade Napoli
Crêpe jambon emmental
Courgettes persillées
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Quenelles nature sauce champignons
Chou-fleur béchamel
Edam
Liégeois chocolat

Vendredi

Pâté de campagne
Poisson pané
Torsades
Mimolette
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. »



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 25 Janvier au 29 Janvier 2021



Semaine 13

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

Lundi

Macédoine mayonnaise

Saucisse de Toulouse

Riz

Gouda

Flan nappé caramel

Mardi

Rosette

Sauté de poulet sauce crème

Carottes au jus

Camembert à la coupe

Fruit

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de veau aux olives

Pommes vapeur

Saint Nectaire

Fruit

Jeudi

Carottes râpées

Oeufs durs sauce Mornay

Petits pois au jus

Petit suisse sucré

Compote de fruits

Vendredi

Chou blanc vinaigrette

Filet de colin sauce tomate

Purée de pommes de terre

Emmental

Beignet abricot



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. »