



Semaine 35



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Concombre vinaigrette

Haché de bœuf au jus

Poêlée Mexicaine

Mimolette

Fruit

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Flan vanille nappé caramel

Mercredi

Macédoine vinaigrette

Aiguillette de poulet à la moutarde

Haricot beurre persillés

Fromage blanc nature

Fruit

Jendredi

Melon

Lasagne (Plat complet)

Babybel

Gaufre

Vendredi

Tomate vinaigrette

Beignets de calamar à la romaine

Frites

Yaourt nature

Fruit



Les groupes d'aliments :



Lunna CE2 Ecole de Jars 18

Enora école de St Genest 03



« 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 05 au 09 septembre 2022



Semaine 36



Entrée



Plat principal



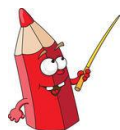
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Camembert

Fruit

Mardi

Choux blanc vinaigrette

Tortellis épinards
Ricotta sauce crème
(Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

Mercredi

Carotte râpées
vinaigrette

Sauté de volaille sauce
crème

Pomme vapeur

Fromage blanc nature

Fruit

Judi

Melon

Escalope viennoise

Chou-fleur béchamel

Fromage Mme Loïk

Fran vanille

Vendredi

Concombre vinaigrette

Filet de colin sauce
nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du
chef



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

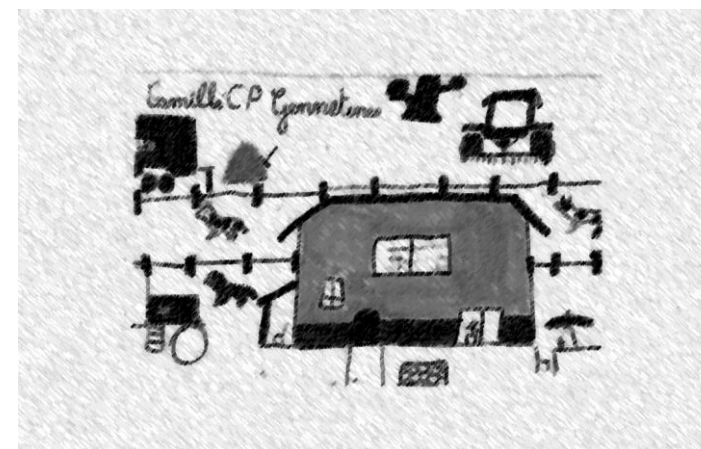
Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Camille CP Gennetines 03

Gabriel CE1 Gennetines 03



« 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. »

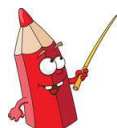


Menu scolaire

Menus du Lundi 12 au 16 septembre 2022



Semaine 37



Lundi

Tomate vinaigrette

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Gouda

Fruit

Mardi

AB Laiteraves vinaigrette

AB Poulette de bœuf au jus

AB Caricots verts persillés

AB Vache qui rit

AB 3ème dessert chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Aiguillette poulet au jus

Pennes

Chanteneige

Salade de fruits

Jeudi

Salade verte

Pâté au pomme de terre (Plat complet)

Petits suisses

Compote de fruits

Vendredi

Macédoine vinaigrette

Merlu sauce beurre blanc

Semoule

Petit moulé nature

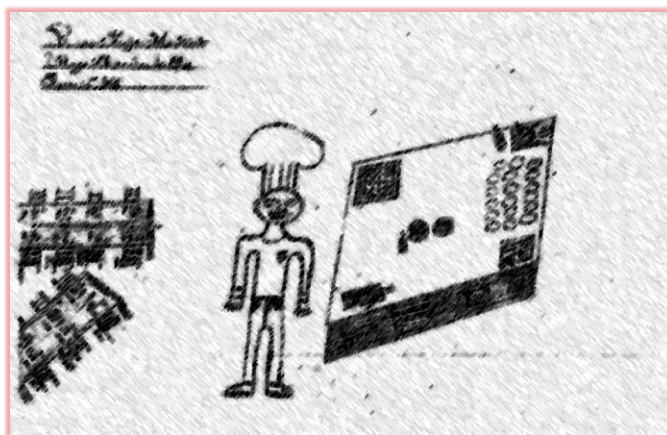
Crêpe caramel



Les groupes d'aliments :



Kenzo Charenton du Cher CM1



Keline Charenton sur Cher MS



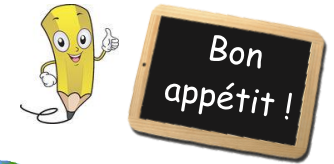
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Menu scolaire

Menus du Lundi 19 au 23 septembre 2022



Semaine 38

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



Lundi

- Carottes râpées vinaigrette
- Nuggets de poulet
- Brocolis béchamel
- Petit moulé ail et fines herbes
- Fruit

Mardi

- Friand au fromage
- Roti de dinde aux olives
- Haricots verts persillés
- St Paulin
- Fruit

Mercredi

- Poireaux vinaigrette
- Cordon bleu
- Coquillettes
- Croc lait
- Compote de fruits

Menu Zéro Net

Jeudi



- Salade de tomate
- Tarte de légumes (Plat complet)
- Salade verte
- Yaourt nature
- Fruit

Vendredi

- Melon
- Filet de colin sauce estragon
- Riz pilaf
- Fromy
- Fran pâtissier

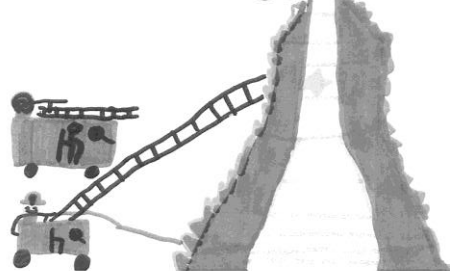


Les groupes d'aliments :



Romane PS St Genest 03

Ethan CP Gemmatines





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 septembre au 30 septembre 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

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

Chou rouge vinaigrette

Chipolatas

Lentilles

Edam

Fruit

Salade verte

Cheese burger

Frites

Yaourt nature

Fruit

Mortadelle

Sauté de volaille sauce crème

Courgettes persillées

Fromage blanc

Compote de fruits

Rosette

Omelette nature

Petits pois carottes

Pointe de brie à la coupe

Gaufre

Tomate vinaigrette

Nuggets de poisson

Blé à la tomate

Petits suisses

Fruit

Les groupes d'aliments:

Fruits et légumes

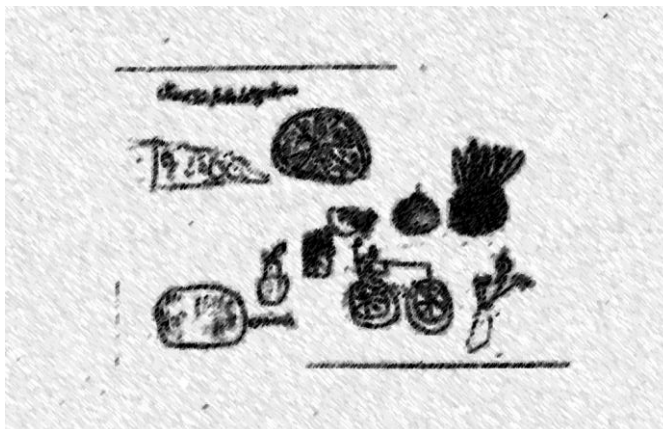
Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Noa Gennetines CE2



Louna CE2 Ecole de Jars



Louna CE2 Jars

« 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.