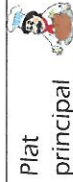


Semaine 36

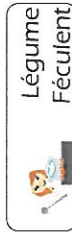
Lundi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Bettaraves vinaigrette

Haché de bœuf au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Compote de fruits

Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Flan vanille nappé caramel

Mercredi

Macédoine vinaigrette

Aiguillettes de poulet à la moutarde

Haricots beurre persillés

Fromage blanc nature

Fruit du jour

Jeudi

Melon

Lasagne de bœuf

(Plat complet)

Babybel

Gaufre

Vendredi

Surimi mayonnaise

Manchons de poulet

Chips

Entremet chocolat



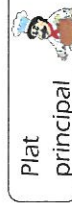
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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



Semaine 37



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



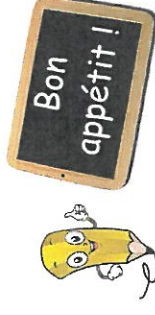
Dessert



Les groupes d'aliments :

Menus du Lundi 11 Septembre au Vendredi 15 Septembre 2023

Menu scolaire



Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Fof épi

Fruit du jour

Fruits et légumes

Mardi

Choux blanc vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

Vandres, poissons, œufs

Mercredi

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de volaille sauce crème

PdT vapeur

Fromage blanc nature

Fruits au sirop

Céréales, légumes secs

Jeudi

Crêpe champignons

Escalope viennoise

Choux-fleurs béchamel

Camembert à la coupe

Flan vanille

Produits laitiers

Vendredi

Melon

Filet de colin sauce nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du chef

Produits sucrés

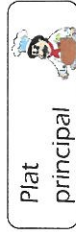
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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



Semaine 38



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



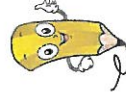
Dessert



Les groupes d'aliments :

Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre 2023



Menu Zéro Net

Lundi

Tomates vinaigrette

Jambon blanc

Purée de PdT

Gouda

Fruit du jour



Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Petit pois

Vache qui rit

Crème dessert chocolat



Mercredi

Salade coleslaw

Quenelle nature sauce crème

Pommes sautées

Chanteneige

Fruit du jour



Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

Semoule

Petit moulé nature

Crêpe sucrée



« 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.





Semaine 39

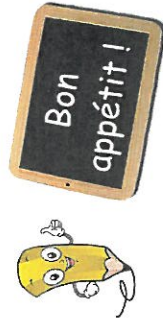
	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Les groupes d'aliments :



Mena scolaire

Menus du Lundi 25 Septembre au Vendredi 29 Septembre 2023



Lundi

Carottes râpées vinaigrette
Nuggets de poulet
Brocolis béchamel
Croc'lait
Crumble aux pommes

Mardi

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

Mercredi

Poireaux vinaigrette
Cordon bleu
Coquillettes
Fromage blanc
Madeleine

Jendredi

Salade verte
Pâté pomme de terre
(Plat complet)
Petit suisse sucré
Compote de fruits

Vendredi

Melon
Beignets de calamar
Riz pilaf
Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison

« 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. »