

Lundi

Mardi

Mercredi

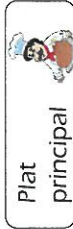
Jendredi

Vendredi

Semaine



Entrée



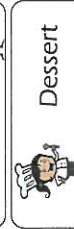
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Potage du chef

Grignote de porc sauce tomate

Purée de p de terre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Taboulé

Sauté de bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille



Betteraves vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Petit suisse nature sucré

Compote de fruits

Carottes rapées

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Beignet aux pommes

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

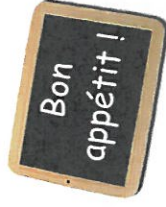
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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 06 Novembre au 10 Novembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de riz niçois

Sauté de porc sauce aux herbes

Chou-fleur béchamel

Gouda

Mousse au chocolat

Céleri rémoulade

Nugget's de poisson

Frites

Saint Paulin

Fruit de saison

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(P.U)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Macédoine mayonnaise

Roulé au fromage

Salade verte

Suisse aux fruits

Compote de fruits

Œuf mayonnaise

Galette sarrasin jambon/fromage

Haricots verts

Petit moulé nature

Fruit de saison

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 13 Novembre au 17 Novembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Rosette
Aiguillettes de poulet sauce tomate
Cocos blancs
St Nectaire
Donut's chocolat

Carottes râpées (bio) 
Boulettes de bœuf (bio) au jus 
Semoule (bio) 
Emmental (bio) 
Compote de fruits (bio) 

Piémontaise
Paupiette de veau au jus
Ratatouille
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Concombre à la crème
Pâté pomme de terre
Salade verte
Camembert fondu
Crêpe sucrée

Salade coleslaw
Poisson pané
Coquillettes
Samos
Fruit de saison



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 20 Novembre au 24 Novembre 2023



Semaine 13

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

P de t vinaigrette
Steak haché au jus
Carottes au beurre
Yaourt au lait entier
Madeleine



Mardi

Chou-fleur vinaigrette
Œufs béchamel
Epinards à la crème
Babybel
Fruit de saison



Mercredi

Céleri rémoulade
Sauté de porc au jus
Blé
Pavé 1/2 sel
Crème dessert chocolat



Judi

Salade verte
Cheeseburger
Frites
Emmental
Fruit de saison



Vendredi

Duo de crudités
Poisson meunière
Haricots verts persillés
Petit suisse nature
Tarte tutti frutti du chef



« 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 27 Novembre au 1 Décembre 2023



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Potage du chef

Paupiette de veau sauce champignons

Carottes persillées

Gouda

Muffin pépites chocolat

Mardi

Brocolis vinaigrette

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Brie à la coupe

Fruit de saison

Mercredi

Salade de riz

Sauté de bœuf sauce paprika

Chou-fleur persillé

Edam

Pêché au sirop

Jeudi

Salade de pâtes

Omelette nature

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de fruits

Vendredi

Œuf mayonnaise

Blanquette de poissons

Riz créole

Fof épi

Mousse au chocolat

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.