



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine 40

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Salade piémontaise
Escalope viennoise
ŷfaricots beurre
Camembert à la coupe
Fruit du jour

Carottes râpées
Crêpe au fromage
Purée de potiron
Petits suisses aromatisés
Compote de fruits

Céleri rémoulade
Steak haché au jus
Bouillour
Chanteneige
Crème chocolat

ŷfaricots verts vinaigrette
Lasagnes de boeuf
Salade Verte
Yache picon
Fruit de saison

Salade de riz
Blanquette de poisson
Brocolis persillés
Yaourt nature
Tarte tutti frutti



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.

Mera scolaire

Menus du Lundi 09 Octobre au Vendredi 13 Octobre 2023



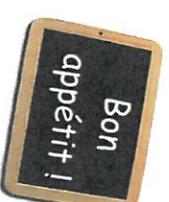
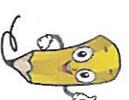
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



! 'NVAIIIE NEE CAVEIIDE

Semaine 41

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit du jour

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruits au sirop

Mercredi

Concombre à la crème

Rissollette de veau

Torsades sauce tomate

Carré frais

Flan vanille

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Raviolis de légumes (Plat complet)

Brie à la coupe

Compote de fruits

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette

Fish and chips

P D T campagnarde

Crumble pomme



« 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.

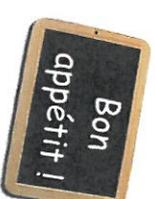
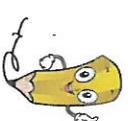
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.





Mera scolaire

Menus du Lundi 16 Octobre au Vendredi 20 Octobre 2023



Semaine 42

 Entrée
Plat principal 
 Légume Féculent
Produit laitier 
 Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Rosette
Paupiette de veau au jus
Purée de pomme de terre
Yaourt nature
Mousse chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Semoule
Charteneige
Fruit du jour

Mercredi

Persillade de PdT
Aiguillettes de poulet au jus
Epinards à la crème
Petit suisse
Fruit de saison

Jeudi

Œuf mayonnaise
Crêpe tomate mozzarella
Coquillettes
Pavé 1/2 sel
Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade
Merlu sauce espagnole
Pommes croquettes
Rondelé au bleu
Fruit au sirop



« 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.