



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Semaine



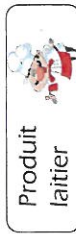
Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Potage de légumes

Sauté de porc sauce crème

Pommes Rosti

Bûche de chèvre

Beignet pomme

Taboulé

Crêpes fromage

Haricots verts persillés

Fromage blanc

Fruit du jour

Salade de blé Provençale

Chipolatas au jus

Petit pois

Tartare ail et fines herbes

Compote de fruits

Céleri rémoulade

Steak haché sauce échalote

Riz

Vache qui rit

Crème chocolat

Salade coleslaw

Beignets de calamar

Carottes au jus

Chanteneige

Mini chou à la crème

Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons, oeufs

Céréales, légumes secs

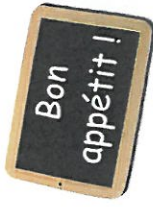
Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine **Cette carte a été mise à disposition en respectant les règles 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 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Surimi mayonnaise
Boulettes de veau sauce barbecue
Brocolis persillés
Mimolette
Compote de fruits

Mardi

Macédoine mayonnaise
Pizza fromage
Salade verte
Samos
Fruit

Mercredi

Salade Betterave/Mais
Roti de porc au jus
Blé
Fol épi
Liégeois chocolat

Vendredi

Carottes râpées
Quenelles de brochet sauce Nantua
Haricots verts
Petit suisse
Gâteau basque



« 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. »

Menus du Lundi 18 Décembre au 22 Décembre 2023



Semaine 13

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert



Lundi

Salade maïs/thon
Rôti de dinde sauce crème
Chou-fleur persillé
Yaourt au lait entier
Madeleine



Mardi

Céleri rémoulade
Grignottes de porc sauce tomate
Coquillettes
Cantal
Flan vanille



Mercredi

Salade Marco polo
Cordon bleu
Ratatouille
Petit moulé nature
Salade de fruits



Jeudi

Terrine de saumon
Sauté de pintade sauce forestière
Pomme Pin
Délice de Noël au chocolat
Clémentine + chocolat de Noël



Vendredi

Concombres à la crème
Médailillon de merlu sauce Armoricaine
Boulgour
Gouda
Compote de fruits



« 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. »



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Les groupes d'aliments :



Menu scolaire

Menus du Lundi 25 décembre au 29 décembre 2023



Mardi

Carottes râpées

Friand fromage

Courgettes sauce tomate

Camembert

Compote de fruits

Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons œufs

Mercredi

Chou-fleur vinaigrette

Aiguillettes de poulet au jus

Riz

Petit suisse aux fruits

Crème chocolat

Céréales, légumes secs

Jeudi

Salami

Boulette de bœuf au jus

Purée de brocolis

Fromage blanc nature

Chouquettes

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Vendredi

Betteraves vinaigrette

Blanquette de poisson

Farfalles

Mimolette

Fruit

Produits sucrés



Cette photo par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

« 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.