



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



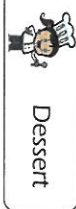
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Bonne nuit Noël plein de bonheurs
et une nouvelle année remplie de joies.



Les groupes d'aliments :



Menus du Lundi 01 Janvier au 05 Janvier 2024

Mera scolaire



Carotte rapée

Bœuf bourguignon

Pommes vapeur

Emmental

Liégeois vanille

Rosette

Rôti de dinde sauce moutarde

Brocolis sauce tomate

Chèvreine

Compote de fruits

Salade verte

Tortellis ricotta/épinards (P.U)

Yaourt aromatisé aux fruits

Muffin pépites chocolat

Taboulé

Médailon de merlu sauce Armoricaïne

Courgettes persillées

Petit moulé nature

Fruit



« 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.

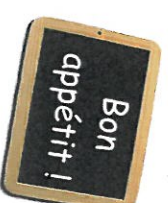
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

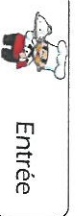
SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Mena scolaire

Menus du Lundi 8 Janvier au 12 janvier 2024



Semaine



Entrée



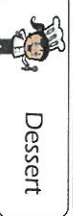
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Potage de légumes

Boulettes de boeuf sauce tomate

Semoule

Samos

Galette des Rois

Mardi

Céleri remoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madeline

Mercredi

Piemontaise

Merguez au jus

Ratatouille

Tomme noire

Fruit

Jeudi

Œuf mayonnaise

Lasagne bolognaise

Salade verte

vache qui rit

Fruit de saison

Vendredi

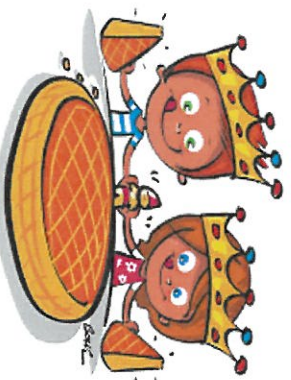
Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Gaufre



GALETTE DES ROIS

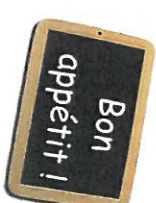


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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



Mena scolaire

Menus du Lundi 15 Janvier au 19 Janvier 2024



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Macédoine vinaigrette
Boulettes de poulet basquaise
Beignets de chou-fleur
Croûlait
Crème chocolat

Mardi

Haricots verts vinaigrette
Tartiflette
Fromage blanc nature
Compote de fruits

Mercredi

Salade de blé provençale
Croque-Monsieur
Haricots beurre
Petit moult ail et fines herbes
Fruit

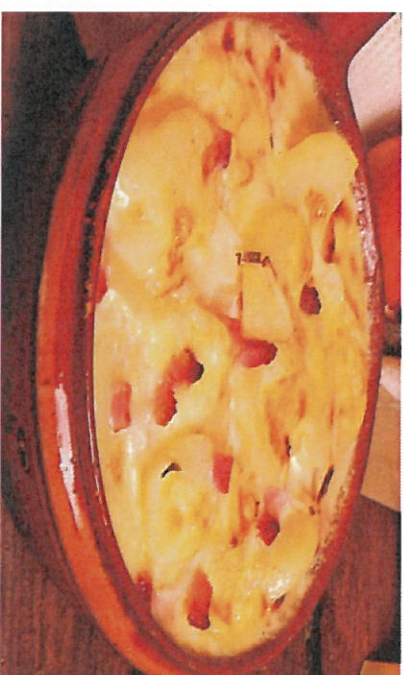
Jeudi

Betteraves vinaigrette
Omelette nature
Pommes risolées
Bûche de chèvre
Génoise confiture

Vendredi

Pâté de campagne
Poisson pané
Petit pois carottes
Babybel
Fruit

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. »



Mera scolaire

Menus du Lundi 22 Janvier au 26 Janvier 2023



Semaine 13

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Les groupes d'aliments :



Salade de pâtes

Oufs durs béchamel

Epinards

Gouda

Flan nappé caramel

Potage de légumes

Sauté de porc au jus

Riz

Petit suisse sucré

Mousse au chocolat

Céleri remoulade

Blanquette de dinde à l'ancienne

Bouquet breton

Saint Nectaire

Salade de fruits

Carottes rapées

Cheeseburger

Frites

Camembert à la coupe

Fruit

Chou blanc vinaigrette

Beignets de calamar

Blé à la tomate

Mimote

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 29 Janvier au 02 Février 2024



Lundi

Betteraves vinaigrette

Pâtes bolognaise

Chanteneige

Fruit de saison

Mardi

Pommes de terre vinaigrette

Nuggets de blé

Poêlée campagnarde

St Paulin

Crème vanille

Mercredi

Œuf mayonnaise

Sauté de porc aux oignons

Lentilles

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Salade verte

Pot au feu

Emmental

Fruit de saison

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Quenelles de brochet sauce aurore

Carottes sautées

Minolette

Crêpe sucrée

Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

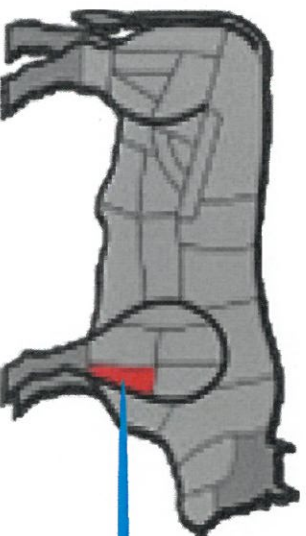
Vianes, poissons cuits

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. »