Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Septembre au Vendredi 06 Septembre 2024

Bon appétit !

Semaine 36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Bettaraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine vinaigrette	Melon	Tomate vinaigrette
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de boeuf	Beignets de calamar
Légume Féculent	Frites	Salade verte	Haricots beurre persillés	(Plat complet)	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
Dessert	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison
Les groupes d'aliments :	Fruits et légumes	Viandes, poissons œufs	Céréales, légumes secs	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 09 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Bon appétit !

Semaine 37

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Choux blanc vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Melon
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Raviolis de légumes	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua
Légume Féculent	Ratatouille	(Plat complet)	PdT vapeur	Choux-fleurs béchamel	Riz créole
Produit laitier	Petit Louis	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Emmental
Dessert	Fruit du jour	Compote de fruits	Fruits au sirop	Flan vanille	Tarte aux abricots du chef

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes — Viandes, poissons œufs — Céréales, légumes secs — 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

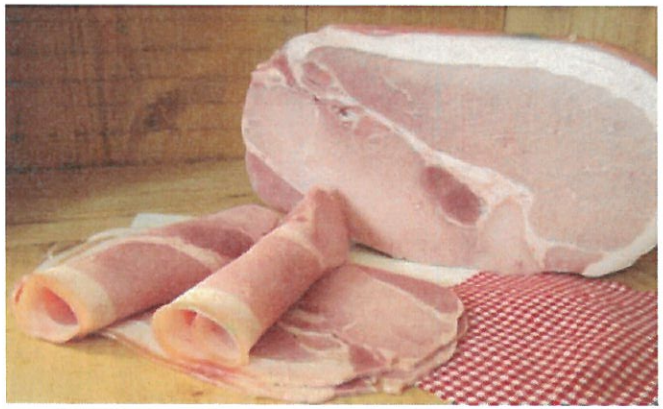
Menus du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

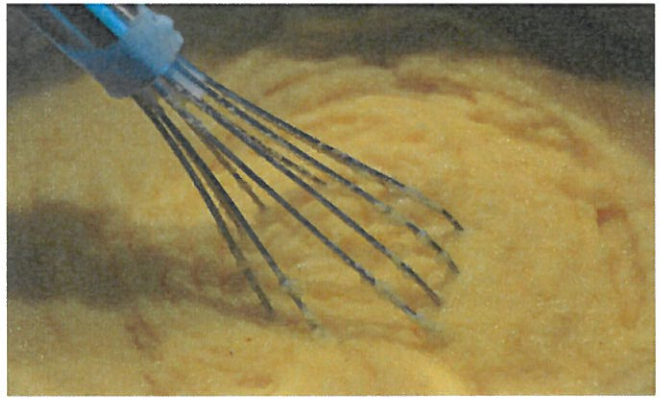
Bon appétit !

Semaine 38

Menu Zéro Net

	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Entrée	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette AB	Salade coleslaw	Salade mélange	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus AB	Quenelle nature sauce crème	Frittata aux coquillettes	Merlu sauce Espagnole
Légume Féculent	Purée de PdT	Petit pois AB	Pommes sautées	(Plat complet)	Semoule
Produit laitier	Gouda	Vache qui rit AB	Chanteneige		Petit moulé nature
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert chocolat AB	Fruit du jour	Pomme rôtie du chef	Crêpe sucrée
Les groupes d'aliments :	Fruits et légumes cuits	Viandes, poissons œufs	Céréales, légumes secs	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.

SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Menu scolaire

Menus du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Bon appétit !

Semaine 39

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Salade verte	Melon
Plat principal	Nuggets de poulet	Roti de dinde aux olives	Cordon bleu	Pâté pomme de terre	Filet meunière
Légume Féculent	Brocolis béchamel	Haricots verts persillés	Coquillettes	(Plat complet)	Riz pilaf
Produit laitier	Croc'lait	St Paulin	Fromage blanc	Petit suisse sucré	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert	Muffin pépites chocolat	Fruit du jour	Madeleine	Compote de fruits	Fruit de saison

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes — Viandes, poissons œufs — Céréales, légumes secs — 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.