



Lundi

Mardi

Mercredi

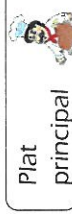
Jendredi

Vendredi

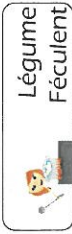
Semaine



Entrée



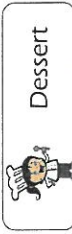
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

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

Potage de légumes

Grignottes de porc sauce tomate

Lentilles au jus

Bûche de chèvre

Beignet pomme

Taboulé

Croq fromage

Chou-fleur persillé

Petit suisse sucré

Fruit du jour

Salade de blé Provençale

Chipolatas au jus

Petit pois

Tartare ail et fines herbes

Compote de fruits

Céleri remoulade

Steak haché sauce échalote

Riz

Vache qui rit

Crème chocolat

Ouf mayonnaise

Beignets de calamar

Brocolis béchamel

Chamteigne

Mini chou à la crème



« 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.



Menus du Lundi 02 Décembre au 06 Décembre 2024

Mena



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Rosette cornichons

Boulette de boeuf au jus

Carottes au jus

Mimolette

Compote de fruits

Mardi

Macédoine mayonnaise

Tartiflette

(plat complet)

Samos

Fruit

Mercredi

Salade Betterave/Mais

Roti de porc au jus

Blé

Petit Louis

Liégeois chocolat

Vendredi

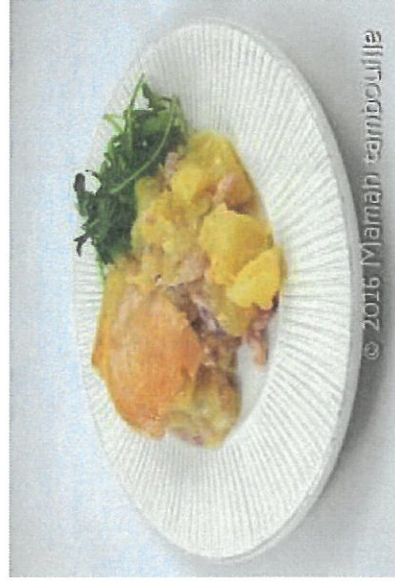
Carottes râpées

Quenelles de brochet sauce Nantua

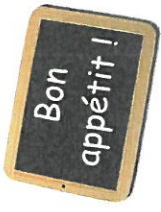
Cocos au jus

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. »



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Salade maïs/thon
Rôti de dinde sauce crème
Haricots verts persillés
Yaourt au lait entier
Madeleine

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vielles, poissons, œufs

Mardi

Potage de légumes
Feuilleté rigolo
Salade verte
St Paulin
Flan vanille

Mercredi

Salade de pâtes
Cordon bleu
Ratatouille
Petit moult nature
Fruit de saison

Céréales, légumes secs

Jeudi

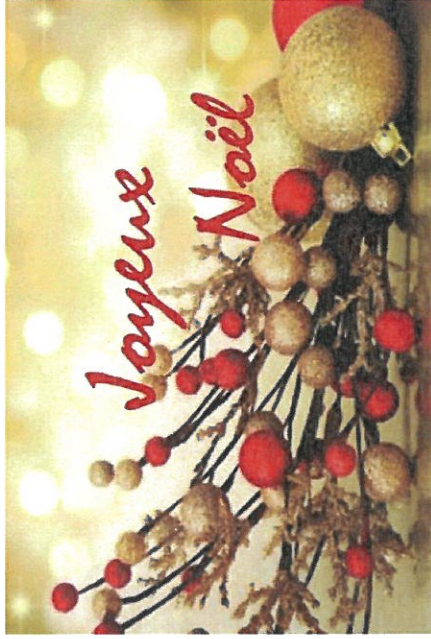
Mousse de canard
Sauté de pintade sauce suprême
Pomme Paillason
Délice de Noël au chocolat
Clémentine + chocolat de Noël

Matières grasses cachées

Vendredi

Chou-fleur vinaigrette
Médailon de merlu sauce Armoricaine
Riz créole
Gouda
Compote de fruits

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. »



Lundi

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Carottes rapée
Aiguillettes de poulet au jus
Pomme vapeur
Petit suisse aux fruits
Crème chocolat



Les groupes d'aliments :



Menus du Lundi 23 décembre au 27 décembre 2024

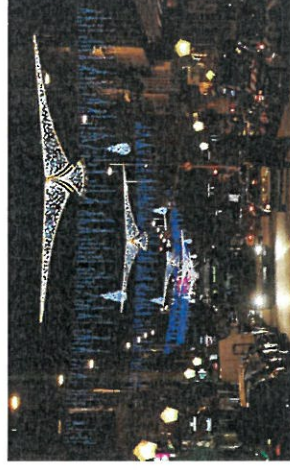
Mena

Jeudi

Vendredi

Salami
Boulettes de bœuf au jus
Purée de brocolis
Fromage blanc nature
Chouquettes

Betteraves vinaigrette
Blanquette de poisson
Farfalles
Mimolette
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. »