



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Les groupes d'aliments :



Potage du chef

Chipolatas au jus

Purée de p de terre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Taboulé

Rôti de dinde au jus

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille

Carottes rapées

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Beignet aux pommes

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

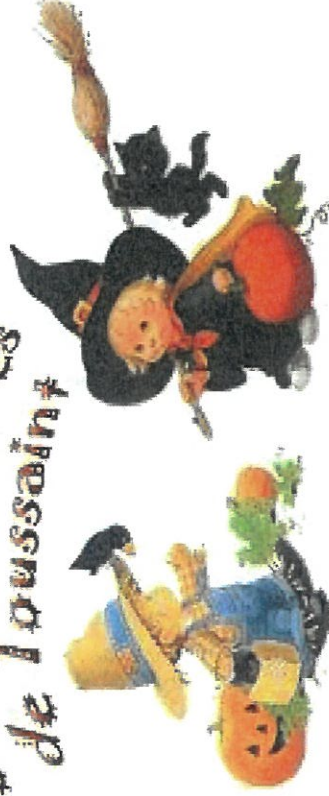
Salade verte

Petit suisse nature sucré

Compote de fruits



Bonnes vacances de Toussaint



« 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

Semaine

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Salade de riz niçois

Sauté de porc sauce aux herbes

Chou-fleur béchamel

Gouda

Mousse au chocolat

Céleri rémoulade

Aiguillette de poulet au jus

Frites

Saint Paulin

Fruit de saison

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(Plat complet)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Salade verte

Hachis parmentier aux lentilles

(Plat complet)

Suisse aux fruits

Compote de fruits

Œuf mayonnaise

Nuggets de poisson

Haricots verts

Petit moulé nature

Fruit de saison

Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

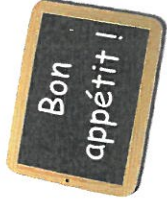
Produits laitiers

Produits sucrés



Du Lundi 04 Novembre au 08 Novembre 2024

Mena

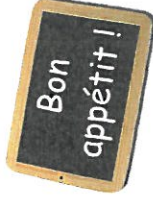


Jendi

Mercredi

Vendredi

« 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

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Semaine 12

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

NOVEMBRE
11

Carottes râpées

Boulettes de bœuf au jus

Semoule

Emmental

Compote de fruits

Piémontaise

Paupiette de veau au jus

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Concombre à la crème

Œufs béchamel

Épinards à la crème

Camembert à la coupe

Crêpe sucrée

Salade coleslaw

Poisson pané

Coquillettes

Samos

Fruit de saison

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.



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Semaine 13

Entrée	Plat principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert

Les groupes d'aliments :



P de t vinaigrette
Sauté de poulet forestière
Carottes au beurre
Yaourt au lait entier
Madeleine

Chou-fleur vinaigrette
Jambon blanc
Purée de pomme de terre
Babybel
Fruit de saison

Betteraves vinaigrette
Rôti de porc au jus
Blé
Pavé 1/2 sel
Crème dessert vanille

Salade verte
Pâté pomme de terre (plat complet)
Emmental
Fruit de saison

Duo de crudités
Poisson meunière
Haricots verts persillés
Petit suisse nature
Chouquettes



« 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.



Lundi

Entrée

Salade verte

Plat principal

Raclette
(plat complet)

Légume
Féculent

Produit
laitier

Fruit de saison

Dessert

Les groupes
d'aliments :



Du Lundi 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Mena



Mardi

Entrée

Brocolis vinaigrette

Plat principal

Quenelles de veau sauce
crème

Légume
Féculent

Petit pois

Produit
laitier

Brie à la coupe

Dessert

Fruit de saison

Mercredi

Entrée

Salade de riz

Plat principal

Sauté de bœuf sauce
paprika

Légume
Féculent

Chou-fleur persillé

Produit
laitier

Edam

Dessert

Muffin pépites chocolat

Jeudi

Entrée

Salade de pâtes

Plat principal

Omelette nature

Légume
Féculent

Salade verte

Produit
laitier

Yaourt nature sucré

Dessert

Compote de fruits

Vendredi

Entrée

Œuf mayonnaise

Plat principal

Blanquette de poissons

Légume
Féculent

Riz créole

Produit
laitier

Petit Louis

Dessert

Mousse au chocolat

Vian-
des,
pois-
sons
œufs

Fruits et
légumes
cuits

Fruits et
légumes
crus

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. »