



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Blé méditerranéen

Aiguillette de poulet au jus

Haricots beurre

Tomme blanche

Fruit de saison

Carotte rapée

Boeuf bourguignon

Pommes vapeur

Emmental

Liégeois vanille



Salade verte

Tortellis ricotta/épinards (PU)

Yaourt aromatisé aux fruits

Chouquettes

Rosette

Colin sauce Provençale

Courgettes persillées

Petit moulé nature

Fruit de saison



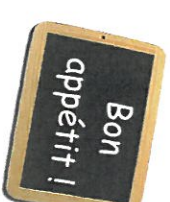
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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.

Mera scolaire

Menus du Lundi 6 Janvier au 10 janvier 2025



Semaine	
 Entrée	
 Plat principal	
 Légume Féculent	
 Produit laitier	
 Dessert	

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule vache qui rit Fruit de saison	Céleri rémoulade Pizza fromage Salade verte Yaourt au lait entier Madefleine	Piémontaise Merguez au jus Ratatouille Tomme noire Fruit	Carotte rapée Cheeseburger Frites Edam Fruit de saison	Salade de riz Blanquette de poisson Poêlée de légumes Brie à la coupe Galette des rois

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



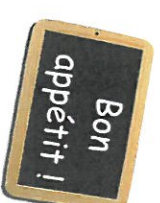
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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



Mera scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Semaine 12

 Entrée	 Plat principal	 Légume Féculent	 Produit laitier	 Dessert
--	--	--	---	---

Lundi

Macédoine vinaigrette
Rissollette de veau
Purée de potiron
Croc'fait
Crème chocolat

Mardi

Haricots verts vinaigrette
Sauté de bœuf au jus
Boulgour
Petit suisse sucré
Compote de fruits

Mercredi

Salade Marco Polo
Croque-Monsieur
Haricots beurre
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Omelette nature
Pommes rissoflées
Bûche de chèvre à la coupe
Génoise confiture

Vendredi

Crêpe aux champignons
Poisson pané
Petit pois carottes
Babybel
Fruit de saison

Les groupes d'aliments :



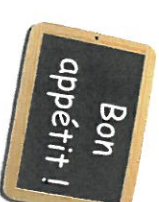
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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



Mera scolaire

Menus du Lundi 20 Janvier au 24 Janvier 2025



Semaine 13

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Les groupes d'aliments :



<i>Salade de pâtes</i>
<i>Oufs durs béchamel</i>
<i>Epinards</i>
<i>Gouda</i>
<i>Fran nappé caramel</i>

<i>Taboulé</i>
<i>Rôti de dinde sauce moutarde</i>
<i>Haricots verts persillés</i>
<i>Petit Louis</i>
<i>Compote de fruits</i>

<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Blanquette de dinde à l'ancienne</i>
<i>Bouquet breton</i>
<i>Saint Nectaire</i>
<i>Salade de fruits</i>

<i>Nem aux légumes</i>
<i>Sauté de porc caramel</i>
<i>Riz à la Chinoise</i>
<i>Petit moule nature</i>
<i>Beignet ananas</i>

<i>Chou blanc vinaigrette</i>
<i>Beignets de calamar</i>
<i>Ble à la tomate</i>
<i>Mimolette</i>
<i>Tarte Tutti Frutti du chef</i>



« 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 27 Janvier au 31 Janvier 2025

Lundi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade de haricots rouges

Paupiette de veau au jus

Poêlée campagnarde

Emmental

Yaourt aromatisé

Mardi

Carotte rapée

Galette de lentilles

Patate douce

Chanteneige

Galette St Michel

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Chipolatas au jus

Purée de p de terre

Camembert

Fruits de saison

Jeudi

Rosette

Cordon bleu de dinde

Chou-fleur béchamel

Pavé s/sel

Pomme cuite

Vendredi

Œuf mayonnaise

Quenelles de brochet sauce crème

Coquillettes

Brie à la coupe

Muffin pépites chocolat



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vandes, 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, ~~SOCIREST~~ SOCIREST ne peut garantir la présence de 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.