

# Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Novembre au 05 Novembre 2021



Semaine

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

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoïne mayonnaise

Rôti de dinde au jus

Pommes sautées

Camembert

Fruit

Taboulé

Sauté de bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille

Chou blanc vinaigrette

Galette italienne

Penne rigate

Petit suisse nature sucré

Compote de fruit

Pâté de campagne

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Gaufre



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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 08 Novembre au 12 Novembre 2021



Semaine

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

*Lundi*

*Salade de riz niçois*  
*Sauté de porc sauce aux herbes*  
*Chou-fleur béchamel*  
*Gouda*  
*Mousse au chocolat*

*Mardi*

*Céleri rémoulade*  
*Nugget's de poulet*  
*Frites*  
*Saint Paulin*  
*Fruit*

*Mercredi*

*Chou rouge vinaigrette*  
*Lasagnes (PU)*  
*Fromage blanc*  
*Tarte au citron*

*Jeudi*

**JOUR FÉRIÉ**  
**férié**  
**11**  
**NOV.**

*Vendredi*

*Salade tomate/maïs*  
*Paëlla de la mer (PU)*  
 \*\*\*  
*Brie à la coupe*  
*Fruit*



Les groupes d'aliments :

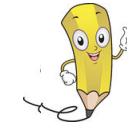
- Fruits et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



« 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.



Semaine 12

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

**Lundi**

- Potage de légumes
- Aiguillettes de poulet à la tomate
- Cocos blancs
- Bleu
- Donut's chocolat

**Mardi**

- Carottes râpées (bio)
- Boulettes de bœuf (bio) au jus
- Semoule (bio)
- Emmental (bio)
- Compote de fruits (bio)

**Mercredi**

- Concombre à la crème
- Paupiette de veau au jus
- Ratatouille
- Yaourt nature sucré
- Fruit

**Jedi**

- Piémontaise
- Pizza fromage
- Salade verte
- Camembert fondu
- Tarte normande

**Vendredi**

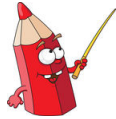
- Salade coleslaw
- Poisson pané
- Coquillettes
- Samos
- Fruit



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. »



Semaine 13

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

**Lundi**

*Rosette*

*Steak haché au jus*

*Carottes au beurre*

*Petit suisse aromatisé*

*Tarte aux poires*

**Mardi**

*Betterave vinaigrette*

*Rôti de dinde à la moutarde*

*Purée de pomme de terre*

*Babybel*

*Fruit*

**Mercredi**

*Céleri rémoulade*

*Sauté de porc au jus*

*Blé*

*Pavé 1/2 sel*

*Crème dessert chocolat*

**Jeudi**

*Œuf mayonnaise*

*Friand fromage*

*Épinards à la crème*

*Emmental*

*Fruit*

**Vendredi**

*Salade Marco Polo*

*Filet de hoki sauce orientale*

*Haricots verts persillés*

*Bûchette de chèvre à la coupe*

*Yaourt au lait entier aromatisé*



Les groupes d'aliments :



**La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets**

**Édition 2021 :**  
**du 20 au 28 novembre**



« 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. »