



# Menu scolaire



Menus du Lundi 03 Janvier au 07 Janvier 2022

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Blé méditerranéen*

*Aiguillettes de poulet au jus*

*Haricots beurre*

*Tomme blanche*

*Poire au sirop*

*Mardi*

*Tomates vinaigrette*

*Bœuf bourguignon*

*Pommes vapeur*

*Emmental*

*Liégeois chocolat*

*Mercredi*

*Taboulé*

*Rôti de dinde sauce moutarde*

*Brocolis sauce tomate*

*Chèvre tine*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Salade verte*

*Tortellis ricotta/épinards (PU)*

\*\*\*

*Yaourt aromatisé aux fruits*

*Galette des rois*

*Vendredi*

*Rosette*

*Pavé de colin d'Alaska mariné provençal*

*Purée de courgettes*

*Petit moulé nature*

*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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 10 Janvier au 14 janvier 2022



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Potage de légumes

Boulettes de boeuf  
sauce tomate

Semoule

Yaourt nature

Gaufre

**Mardi**

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madefaine

**Mercredi**

Piémontaise

Merguez au jus

Ratatouille

Tomme noire

Fruit

**Jendredi**

carottes rapées (bio)

Sauté de poulet au jus  
(bio)

Coquillettes (bio)

vache qui rit (bio)

Fruit (bio)

**Vendredi**

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Moelleux chocolat



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 17 Janvier au 21 Janvier 2022



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

*Salade maïs/thon*

*Poulet basquaise*

*Petits pois carottes*

*Croc'lait*

*Gateau nid d'abeille*

*Mardi*

*Haricots verts vinaigrette*

*Tomate farcie sauce tomate*

*Riz*

*Fromage blanc nature*

*Pêche au sirop*

*Mercredi*

*Salade Marco polo*

*Croque-Monsieur*

*Haricots verts*

*Petit moulé ail et fines herbes*

*Fruit*

*Jeudi*

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Pommes rissolées*

*Yaourt au lait entier*

*Liégeois chocolat*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Poisson pané*

*Tagliatelles*

*Mimolette*

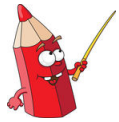
*Fruit*



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. »



# Menu scolaire

Menus du Lundi 24 Janvier au 28 Janvier 2022



Semaine 13

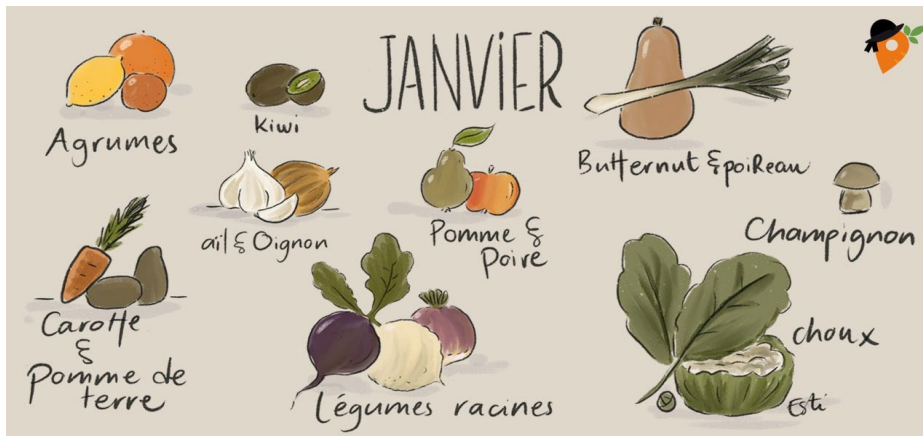
- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Chou blanc vinaigrette
Grignottes de porc sauce tomate	Cheeseburger	Blanquette de dinde à l'ancienne	Tarte tomate chèvre	Beignets de calamar
Purée de potiron	Frites	Bouquet breton	Salade verte	Riz à la tomate
Gouda	Camembert à la coupe	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Emmental
Flan nappé caramel	Fruit	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Compote de 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.