



Semaine 40



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Salade piémontaise

Escalope viennoise

Haricots beurre

Camembert à la coupe

Fruit du jour

Mardi

Carottes râpées

Crêpe au fromage

Purée de potiron

Petits suisses aromatisés

Compote de fruits

Mercredi

Céleri remoulade

Steak haché au jus

Boulgour

Chanteneige

Crème chocolat

Jendredi

Haricots verts vinaigrette

Lasagnes de boeuf

Salade Verte

Vache picon

Fruit de saison

Vendredi

Salade de riz

Blanquette de poisson

Brocolis persillés

Yaourt nature

Tarte tutti frutti



« 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 09 Octobre au Vendredi 13 Octobre 2023



L'OUAIE DES CAVEIIDE

Semaine 41



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit du jour

Fruits et légumes cuits

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruits au sirop

Vielandes, poissons œufs

Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades sauce tomate

Carré frais

Flan vanille

Céréales, légumes secs

Jedi

Chou rouge vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Brie à la coupe

Compote de fruits

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Vendredi

Carottes rapées vinaigrette

Fish and chips

P D T campagnarde

Crumble pomme

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 16 Octobre au Vendredi 20 Octobre 2023



Semaine 42

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette
Paupiette de veau au jus
Purée de pomme de terre
Yaourt nature
Mousse chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Semoule
Chanteneige
Fruit du jour

Mercredi

Persillade de PdT
Aiguillettes de poulet au jus
Epinards à la crème
Petit suisse
Fruit de saison

Jeudi

Œuf mayonnaise
Crêpe tomate mozzarella
Coquillettes
Pavé 1/2 sel
Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade
Merlu sauce espagnole
Pommes croquettes
Rondelé au bleu
Fruit au sirop



Les groupes d'aliments :

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.