



Lundi

Mardi

Mercredi

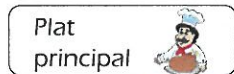
Jeudi

Vendredi

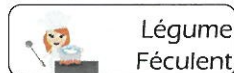
Semaine



Entrée



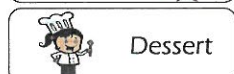
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Potage du chef

Grignote de porc sauce tomate

Purée de p de terre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Taboulé

Sauté de bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille

Mariann Toussaint

Betteraves vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Petit suisse nature sucré

Compote de fruits

Carottes rapées

Filet de colin sauce provençale

Petits pois

Mimolette

Beignet aux pommes



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.

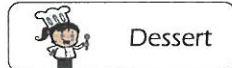
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 06 Novembre au 10 Novembre 2023



Semaine



Lundi

Salade de riz niçois

Sauté de porc sauce aux herbes

Chou-fleur béchamel

Gouda

Mousse au chocolat

Mardi

Céleri rémoulade

Nugget's de poisson

Frites

Saint Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(PU)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Jedi

Macédoine mayonnaise

Roulé au fromage

Salade verte

Suisse aux fruits

Compote de fruits

Vendredi

Œuf mayonnaise

Galette sarrasin jambon/fromage

Haricots verts

Petit moulé nature

Fruit de saison



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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Novembre au 17 Novembre 2023



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette
Aiguillettes de poulet sauce tomate
Cocos blancs
St Nectaire
Donut's chocolat

Mardi

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

Mercredi

Piémontaise
Paupiette de veau au jus
Ratatouille
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Jeudi

Concombre à la crème
Pâté pomme de terre
Salade verte
Camembert fondu
Crêpe sucrée

Vendredi

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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Novembre au 24 Novembre 2023



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

<i>P de t vinaigrette</i>
<i>Steak haché au jus</i>
<i>Carottes au beurre</i>
<i>Yaourt au lait entier</i>
<i>Madeleine</i>

Mardi

<i>Chou-fleur vinaigrette</i>
<i>Œufs béchamel</i>
<i>Epinards à la crème</i>
<i>Babybel</i>
<i>Fruit de saison</i>

Mercredi

<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Sauté de porc au jus</i>
<i>Blé</i>
<i>Pavé 1/2 sel</i>
<i>Crème dessert chocolat</i>

Jeudi

<i>Salade verte</i>
<i>Cheeseburger</i>
<i>Frites</i>
<i>Emmental</i>
<i>Fruit de saison</i>

Vendredi

<i>Duo de crudités</i>
<i>Poisson meunière</i>
<i>Haricots verts persillés</i>
<i>Petit suisse nature</i>
<i>Tarte tutti frutti du chef</i>



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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Novembre au 1 Décembre 2023



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du chef	Brocolis vinaigrette	Salade de riz	Salade de pâtes	Œuf mayonnaise
Plat principal	Paupiette de veau sauce champignons	Jambon blanc	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Blanquette de poissons
Légume Féculent	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	Chou-fleur persillé	Salade verte	Riz créole
Produit laitier	Gouda	Brie à la coupe	Edam	Yaourt nature sucré	Fol épi
Dessert	Muffin pépites chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop	Compote de fruits	Mousse au 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. »



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.