

# Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Novembre au 02 Décembre 2022



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu. AB	Vendredi		
Entrée	Céleri rémoulade	Carotte rapée	Salade de riz niçois	betterave vinaigrette	Concombre à la crème		
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Jambon blanc	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Filet meunier		
Légume Féculent	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	Chou-fleur persillés	Salade verte	Farfalles		
Produit laitier	Gouda	Brie à la coupe	Edam	Petit suisse aromatisé	Fol épi		
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit	Pêche au sirop	Compote de fruits	Mousse chocolat		
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

MIA CP VICTOR HUGO DOMERAT

LOUANE DOMERAT



« 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 05 Décembre au 9 Décembre 2022



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu. AB	Vendredi		
Entrée	Potage de légumes	Taboulé	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Pâté de campagne		
Plat principal	Haché de bœuf sauce échalottes	Crêpes fromage	Nuggets de volaille	Sauté de porc sauce charcutier	Blanquette de poisson		
Légume Féculent	Pommes rosti	Haricots verts persillés	Petits pois	Riz	Torsades		
Produit laitier	St Moret	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes	Vache qui rit	Chantenaïge		
Dessert	Beignet pomme	Fruit	Tarte normande	Yaourt aromatisé vanille	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

LONA CE2 DOMERAT V HUGO

EDEN CE1 P LANGEVIN DOMERAT



« 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 12 Décembre au 16 Décembre 2022



Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu. AB	Vendredi
Entrée	Surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Salade betterave/Mais	Pâté en croûte de volaille	Carottes râpées
Plat principal	Beignet de calamar	Pizza fromage	Roti de porc au jus	Sauté de veau sauce forestière	Quenelles de brochet sauce Nantua
Légume Féculent	Brocolis persillés	Salade verte	Blé	Pommes pins	Haricots verts
Produit laitier	Mimolette	Tomme blanche	Brie	Mini chou à la crème	Petit suisse nature
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Liégeois chocolat	Clémentines + Chocolat de Noël	Gateau basque



Les groupes d'aliments :



INES CP P. LANGEVIN DOMERAT



« 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 19 Décembre au 23 Décembre 2022



- Semaine 13
- Entrée
  - Plat principal
  - Légume Féculent
  - Produit laitier
  - Dessert



Lundi

- Salade maïs thon
- Rôti de dinde sauce crème
- Purée de carottes
- Vache picon
- Fruit



Mardi

- Céleri rémoulade
- Boulette de poulet au jus
- Coquillettes
- Cantal
- Fran vanille



Mercredi

- Salade Marco Polo
- Cordon bleu
- Ratatouille
- Petit moulé nature
- Salade de fruit



Jeudi

- Haricots verts vinaigrette
- Œufs béchamel
- Epinard
- Yaourt nature
- Fruit



Vendredi

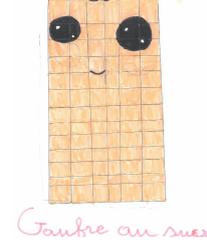
- Concombre à la crème
- Filet de hoki sauce aurore
- Boulgour
- babybel
- Compote de fruit



MELISSANDRE CE1 DOMERAT



MARIE CE2 V HUGO DOMERAT



« 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 26 Décembre au 30 décembre 2022



- Semaine 13
- Entrée
  - Plat principal
  - Légume Féculent
  - Produit laitier
  - Dessert



Lundi

- Persillade de pommes de terre
- Châtoilates au jus
- Petits pois
- Gouda
- Fruit



Mardi

- Carottes râpées
- Croc fromage
- Courgettes sauce tomate
- Camembert
- Compote de fruits



Mercredi

- Chou-fleur vinaigrette
- Tomate farcie sauce tomate
- Riz
- Petit suisse aux fruits
- Crème chocolat



Jeudi

- Œuf mayonnaise
- Haché de bœuf au jus
- Brocolis
- Fromage blanc nature
- Fruit



Vendredi

- Betteraves vinaigrette
- Blanquette de poisson
- Farfalles
- Mimolette
- Tarte aux poires



Les groupes d'aliments :



LOUNA CM1 VICTOR HUGO DOMERAT

Nolan CE1 DOMERAT



« 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.