

Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Janvier au 06 Janvier 2023



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi		
Entrée	Blé méditerranéen	Carotte rapée (bio)	Taboulé	Salade verte	Rosette		
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus	Sauté de bœuf (bio) au jus	Rôti de dinde sauce moutardée	Tortellis ricott d'épinards (PU)	Pavé de colin d'Alaska mariné provençal		
Légume Féculent	Haricots beurre	Riz (bio)	Brocolis sauce tomate	***	Purée de courgettes		
Produit laitier	Tomme blanche	Emmental (bio)	Chèvre tine	Yaourt aromatisé aux fruits	Petit moulé nature		
Dessert	Fruit de saison	Crème chocolat (bio)	Compote de fruits	Chouquettes	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, SOGI REST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOGI REST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 9 Janvier au 13 janvier 2023



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi		
Entrée	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Piémontaise	carottes rapées (bio)	Salade de riz		
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Sauté de poulet au jus (bio)	Blanquette de poisson		
Légume Féculent	Semoule	Salade verte	Ratatouille	Coquillettes (bio)	Poêlée de légumes		
Produit laitier	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt au lait entier	Tomme noire	vache qui rit (bio)	Brie à la coupe		
Dessert	Gaufre	Madéleine	Fruit	Fruit (bio)	Galette des Rois		
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, SOGI REST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOGI REST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 16 Janvier au 20 Janvier 2023



Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Entrée	Salade maïs thon	Haricots verts (bio) vinaigrette	Salade Marco polo	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne
Plat principal	Boulette de poulet basquaise	Haché de bœuf (bio) sauce tomate	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Légume Féculent	Purée de potiron	Boullgour (bio)	Haricots beurre	Pommes rissolées	Tagliatelles
Produit laitier	Croc'lait	Fromage blanc nature (bio)	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt au lait entier	Babybel
Dessert	Liégeois vanille	Compote de fruit (bio)	Fruit	Génoise confiture	Fruit



Baptiste - Mirogno - 1992 - 10 ans



« 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 23 Janvier au 27 Janvier 2023

MENU CHINOIS



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade de pâtes
Œufs durs béchamel
Epinards
Gouda
Flan nappé caramel

Mardi

Tartare de légumes
Sauté de porc au caramel
Riz à la Chinoise
Petit suisse sucré
Pâte de fruits

Mercredi

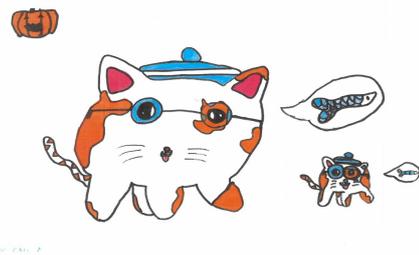
Céleri remoulade
Blanquette de dinde à l'ancienne
Bouquet breton
Saint Nectaire
Salade de fruits

Jendredi

Carotte rapée
Cheeseburger
Frites
Camembert à la coupe
Fruit

Vendredi

Chou blanc vinaigrette
Beignets de calamar
Blé à la tomate
Mimolette
Tarte abricots du chef



« 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



	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

[Espace réservé pour le menu du lundi]

Mardi

[Espace réservé pour le menu du mardi]

Mercredi

[Espace réservé pour le menu du mercredi]

Jendredi

[Espace réservé pour le menu du jeudi]

Vendredi

[Espace réservé pour le menu du vendredi]



« 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.