

**Lundi**

JOUR FÉRIÉ

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Semaine

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

**Potage de légumes**

**Grignote de porc sauce tomate**

**Purée de p de terre**

**Yaourt sucré**

**Fruit**

**férié**

**1 NOV.**

**Taboulié**

**Sauté de bœuf aux oignons**

**Carottes Vichy**

**Edam**

**Crème vanille**

**Betterave bio vinaigrette**

**Omelette nature (bio)**

**Torsades (bio)**

**Fromage blanc nature (bio)**

**Compote de fruit (bio)**

**Pâté de campagne**

**Filet de colin sauce provençale**

**Petits pois**

**Mimolette**

**Gaufre**



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons, oeufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

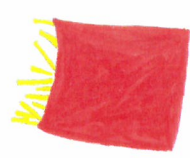
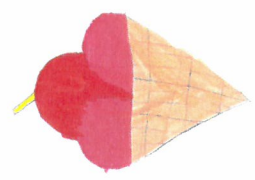
Produits sucrés

DIANE CE1 DOMERAT V HUGO

NATHAN CM2 DOMERAT P LANGEVIN

Diap

Blanc



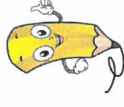
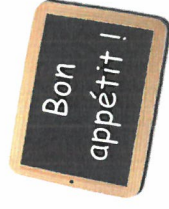
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



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 07 Novembre au 11 Novembre 2022



JOUR FÉRIÉ

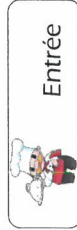
**Vendredi**

**Jeu**

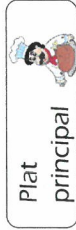
**Mardi**

**Lundi**

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Tomates vinaigrées (bio) <sup>AB</sup>

Sauté de porc (bio) sauce aux herbes <sup>AB</sup>

Chou-fleur (bio) béchamel <sup>AB</sup>

Gouda (bio) <sup>AB</sup>

Crème chocolat (bio) <sup>AB</sup>

Céleri rémoulade

Nugget's de poulet

Frites

Saint Paulin

Fruit

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(PU)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Macédoine mayonnaise

Roulé au fromage

Salade verte

Suisse aux fruits

Compote de fruits



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Matières grasses cachées



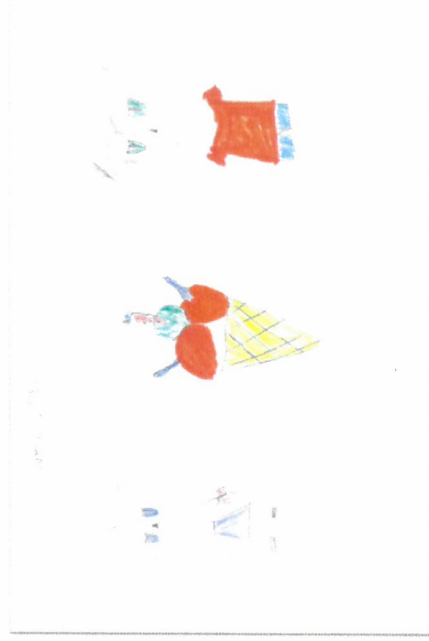
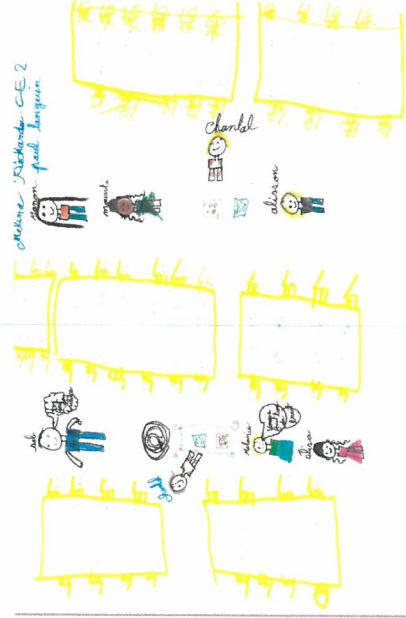
Produits laitiers



Produits sucrés

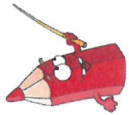
MELINE CEZ DOMERAT P LANGEVIN

SWANE CE1 DOMERAT



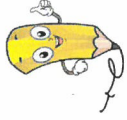
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





# Menu scolaire

Menus du Lundi 14 Novembre au 18 Novembre 2022



## Lundi

Semaine 12

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Potage de légumes

Aiguillettes de poulet à la tomate

Frites

Bleu

Donut's chocolat

## Mardi

Carottes râpées

Boulettes de bœuf (bio) au jus

Semoule (bio)

Emmental

Compote de fruits

## Mercredi

Concombre à la crème

Paupiette de veau au jus

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Fruit

## Jeudi

Piémontaise

Pizza fromage

Salade verte

Camembert fondu

Crêpe sucrée

## Vendredi

Salade coleslaw

Poisson pané

Coquillettes

Samos

Fruit



Les groupes d'aliments :

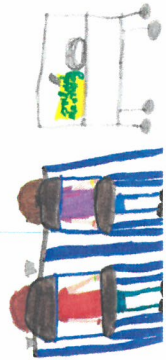


MELISSA CE2 DOMERAT

*giny petit CE1*

ABDOU CP DOMERAT

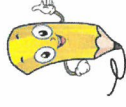
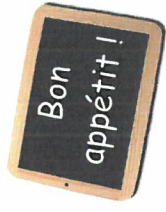
Abdou CP  
Cécile Victor - Hugo







« 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 aéroports par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »






# Menu scolaire

Menus du Lundi 21 Novembre au 25 Novembre 2022



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

	Chou blanc vinaigrette (bio)
	Steak haché (bio) au jus
	Carottes persillées
	Petit suisse aromatisé (bio)
	Fruit (bio)

<b>Mardi</b>	Rosette
	Rôti de dinde à la moutarde
	Purée de p de terre
	Babybel
	Tarte aux poires

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

<b>Jeudi</b>	Œuf mayonnaise
	Friand fromage
	Epinards à la crème
	Emmental
	Fruit

<b>Vendredi</b>	Salade Marco Polo
	Poisson meunière
	Haricots verts persillés
	Yaourt au lait entier
	Madeleine



Les groupes d'aliments :



MANOË VICTOR HUGO DOMERAT

ENZO CEZ VICTOR HUGO

