

Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Octobre au 07 Octobre 2022



Semaine

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

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeu | Vendredi |
|-----------------|----------------------|---------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| Entrée | Salade de pâtes | Carottes râpées | Céleri rémoulade | Haricots verts vinaigrette | Salade de riz |
| Plat principal | Escalope viennoise | Crêpe au fromage | Steak haché au jus | Lasagnes | Blanquette de poisson |
| Légume Féculent | Haricots beurre | Purée de PDT | Boulgour | Salade verte | Brocolis persillés |
| Produit laitier | Camembert à la coupe | Petits suisses aromatisés | Chanteneige | Vache qui rit | Yaourt nature |
| Dessert | Fruit | Fruit | Crème chocolat | Compote de fruits | Clafoutis du chef |



Les groupes d'aliments :



Cléa CHAROST Maternelle



LOUISE LACREUSE GS St Genest 03

« 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.

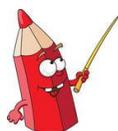
Menu scolaire

Menus du Lundi 10 Octobre au 14 Octobre 2022



Semaine

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



Lundi

Salade de haricots blancs

Boulettes de bœuf au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit

Menu Créole
Mardi

Salade tomate maïs

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Ananas au sirop

Mercredi

Carottes râpées vinaigrette

Rissolette de veau

Torsades sauce tomate

Carré frais

Flan vanille

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Raviolis de légumes (plat complet)

Edam

Compote de fruits

Vendredi

Concombre à la crème

Croquettes de poisson ail et fines herbes

Blé à la tomate

Fromy

Crêpe sucrée



Les groupes d'aliments :



PAUL CHAROST G SECTION

LUNNA CE2 JARS

Menu CE2 Jars



« 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. »

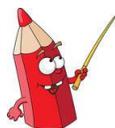
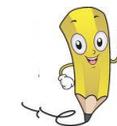


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 17 Octobre au 21 Octobre 2022



Semaine 12

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

Lundi

Rosette
Paupiette de veau au jus
Riz créole
Yaourt nature
Mousse chocolat

Mardi

Salades d'ortogones vinaigrette
Poivrolles de bœuf au jus
Semoule
chanteneige
Fruit

Mercredi

Persillade de PDT
Aiguillette poulet au jus
Epinard à la crème
Petit suisse
Fruit

Jendredi

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

Vendredi

Céleri rémoulade
Merlu sauce espagnole
Pommes croquettes
Rondelé au bleu
Banane



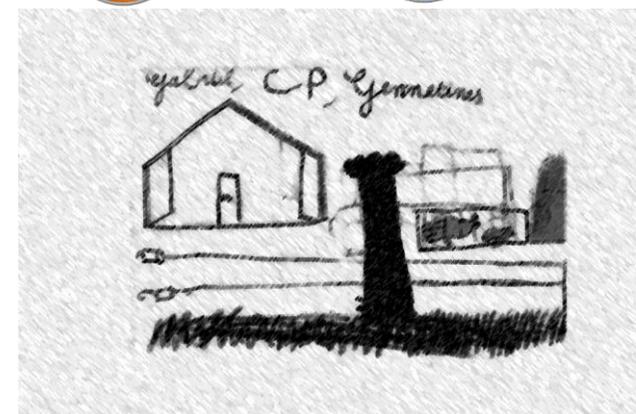
Les groupes d'aliments :



AMBRE CHAROST



GABRIEL CP GENNETINES



« 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 24 Octobre au 28 Octobre 2022



Semaine 13

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

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Entrée | Salade blanche vinaigrette | Macédoine vinaigrette | Salade de pâtes | Carottes râpées | Salade coleslaw |
| Plat principal | Sauté de bœuf au jus | Gratin dauphinois (Plat complet) | Aiguillette de poulet au jus | Cordon bleu | Beignets de calamar à la Romaine |
| Légume Féculent | Torsade | Bûche de chèvre à la coupe | Pommes de terre lamelle | Blé | Haricots verts |
| Produit laitier | Vache qui rit | Fruit | Petit suisse | Petit moulé nature | Yaourt nature |
| Dessert | Fruit | Fruit | Compote de fruits | Fruit | Liégeois chocolat |



« 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. »

