



Menu scolaire

Menus du Lundi 29 août au 02 septembre 2022



Semaine 35

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

Lundi

AB *Carottes vinaigrette*

AB *Filet de bœuf au jus*

AB *Poêlée de légumes*

AB *Emmental*

AB *Fruit*

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Flan vanille nappé caramel

Mercredi

Macédoine vinaigrette

Aiguillette de poulet à la moutarde

Haricot beurre persillés

Fromage blanc nature

Fruit

Jeudi

Melon

Lasagne (Plat complet)

Babybel

Gaufre

Vendredi

Tomate vinaigrette

Beignets de calamar à la romaine

Frites

Yaourt nature

Fruit



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.



Semaine 36



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés

Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Camembert

Fruit

Mardi

Aux blanc vinaigrette

Raviolis de légumes (Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

Mercredi

Carotte râpées vinaigrette

Sauté de volaille sauce crème

Pomme vapeur

Fromage blanc nature

Fruit

Jeudi

Melon

Escalope viennoise

Chou-fleur béchamel

Fromage Mme Loïk

Flan vanille

Vendredi

Concombre vinaigrette

Filet de colin sauce nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 12 au 16 septembre 2022



Semaine 37



Lundi

Tomate vinaigrette

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Gouda

Fruit

Mardi

AB *Patates douces vinaigrette*

AB *Poulette de bœuf au jus*

AB *Purée de légumes verts persillés*

AB *Vache qui rit*

AB *2ème dessert chocolat*

Mercredi

Salade coleslaw

Aiguillette poulet au jus

Pennes

Chanteneige

Salade de fruits

Jeudi

Salade verte

Pâté au pomme de terre
(Plat complet)

Petits suisses

Compote de fruits

Vendredi

Macédoine vinaigrette

Merlu sauce beurre blanc

Semoule

Petit moulé nature

Crêpe caramel



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. »



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 au 23 septembre 2022



Semaine 38

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

Menu Zéro Net



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Friand au fromage</i>	<i>Poireaux vinaigrette</i>	<i>Salade de tomate</i>	<i>Melon</i>
<i>Nuggets de poulet</i>	<i>Roti de dinde aux olives</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Pizza aux légumes (Plat complet)</i>	<i>Filet de colin sauce estragon</i>
<i>Brocolis béchamel</i>	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Riz pilaf</i>
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Croc lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fromy</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Flan pâtissier</i>



Les groupes d'aliments :



L'automne



« 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.



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 septembre au 30 septembre 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

AB *Salade rouge vinaigrette*

AB *Chipolatas*

AB *Lentilles*

AB *Edam*

AB *Fruit*

Salade verte

Cheese burger

Frites

Yaourt nature

Fruit

Mortadelle

Sauté de volaille sauce crème

Courgettes persillées

Fromage blanc

Compote de fruits

Rosette

Omelette nature

Petits pois carottes

Pointe de brie à la coupe

Gaufre

Tomate vinaigrette

Nuggets de poisson

Blé à la tomate

Petits suisses

Fruit



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. »