



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Haricots verts vinaigrette
Haché de bœuf au jus
Pommes sautées
Carré frais
Crème chocolat

Mardi

Salade tomate/maïs
Jambon grill sauce tomate
Coquillettes
Emmental
Abricots au sirop

Mercredi

Macédoine
Roti de dinde à la moutarde
Flageolets
Fromy
Semoule au lait

Jeudi

Œuf mayonnaise
Roulé au fromage
Épinards à la crème
Brie à la coupe
Fruit

Vendredi

Rosette
Beignets de calamars
Chou-fleur béchamel
Petit suisse aromatisé
Tarte aux poires



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

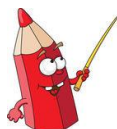
Produits sucrés








« 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Octobre au 15 Octobre 2021



Semaine

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

Lundi

Salade Napolé
Rôti de porc au jus
Carottes persillées
Camembert
Gateau basque

Mardi 

Salade verte (bio)
Pâtes
à la bolognaise (bio)
Fromage blanc nature (bio)
Fruit (bio)

Mercredi

Salade tomate/thon
Cordon bleu de volaille
Haricots verts persillés
Gouda
Flan vanille

Jeudi

Taboulé
Croc fromage
Ratatouille
Edam
Beignet chocolat

Vendredi

Salade coleslaw
Filet de colin sauce crème
Pommes noisettes
Chanteneige
Cocktail de fruits



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. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Octobre au 22 Octobre 2021



Semaine 12

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Salade Marco Polo	Chou blanc vinaigrette	Salade Betterave/Maïs	Piémontaise	Concombre à la crème
Plat principal	Aiguillettes de poulet paprika	Tomate farcie sauce tomate	Merguez au jus	Nuggets de blé	Poisson pané
Légume Féculent	Purée de brocolis	Riz pilaf	Semoule	Petit pois/carottes	Macaronis
Produit laitier	Mimolette	Babybel	Petit suisse nature	Yaourt au lait entier	Camembert à la coupe
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de fruits	4 quarts du chef	Fruit



Les groupes d'aliments :



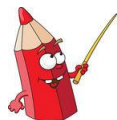
Dicton français :

*Si octobre s'emplit de vent,
du froid tu pâtiras longtemps.*

« 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 25 Octobre au 29 Octobre 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Saucisson à l'ail
Haché de bœuf sauce tomate
Lentilles
Vache picon
Flan chocolat

Mardi

Persillade de Pomme de terre
Omelette fromage
Salade verte
Yaourt nature sucré
Pêche au sirop

Mercredi

Duo de crudités
Aiguillettes poulet sce forestière
Haricots beurre
Cantal
Liégeois vanille

Jeudi

Chou fleur vinaigrette
Sauté de porc au jus
Torsades
Petit suisse aromatisé
Flan pâtissier

Vendredi

Mortadelle
Hoki à la bretonne
Purée de pomme de terre
Chèvre à la coupe
Fruit



Les groupes d'aliments :

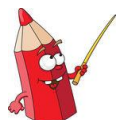


C'est les vacances !!!



« 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








Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

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



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, 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.