



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

CAROTTES RAPEES
SAUCISSES LENTILLES

SAINT NECTAIRE
GAUFRE AU CHOCOLAT

Mardi

MACÉDOINE MAYONNAISE
ROTI DE DINDE AUX OLIVES
POMMES SAUTÉES
CAMEMBERT
FRUIT

Mercredi

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS
CAROTTES VICHY
EDAM
CREME PRALINÉ

Jeudi

CHOU BLANC VINAIGRETTE
OMELETTE FINES HERBES
PENNE
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
FRUIT

Vendredi

PATÉ DE CAMPAGNE
FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE
PETTIS POIS
MIMOLETTE
COMPOTE 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. »

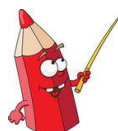


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 09 Novembre au 13 Novembre 2020



Semaine

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

Lundi

SALADE DE RIZ NICOIS
SAUTE DE PORC SAUCE AUX HERBES
CHOU FLEUR BECHAMEL
GOUDA
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

CELERI REMOULADE
NUGGET'S DE POULET
FRITES
SAINT PAULIN
FRUIT

Mercredi

ARMISTICE 1918

Jeudi

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
CREPE FROMAGE
HARICOTS BEURRE SAUCE TOMATE
FROMAGE BLANC
TARTE AU CITRON

Vendredi

SALADE TOMATE/THON
PAELLA DE LA MER

BRIE A LA COUPE
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. »



Semaine 12

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

Lundi

POTAGE DE LEGUMES
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME
COURGETTE A LA TOMATE
BLEU
DONUT'S CHOCOLAT

Mardi

CAROTTES RAPEES
BOULETTES DE BŒUF AU JUS
SEMOULE
EMMENTAL
COMPOTE DE FRUITS

Mercredi

CONCOMBRE A LA CREME
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
RATATOUILLE
YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT

Jeudi

MACEDOINE VINAIGRETTE
PIZZA FROMAGE
SALADE VERTE
CAMEMBERT FONDU
FRUIT

Vendredi

SALADE COLESLAW
POISSON PANÉ
POMMES VAPEUR
SAMOS
MARBRE DU CHEF



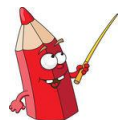
Les groupes d'aliments :



« 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 23 Novembre au 27 Novembre 2020



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

BETTERAVES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES AU JUS
PETIT SUISSE AROMATISE
TARTE AUX POIRES

Mardi

ŒUF DUR MAYONNAISE
ROTIDE DINDE SAUCE MOUTARDE
PUREE DE POTIRON
CROC'LAIT
FRUIT

Mercredi

CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU JUS
BLÉ
PAVÉ 1/2 SEL
CREME DESSERT CHOCOLAT

Jeudi

TOMATES VINAIGRETTE
FRIAND FROMAGE
BROCOLIS BECHAMEL
EMMENTAL
FRUIT

Vendredi

CAROTTES RAPEES
FILET DE HOKI SAUCE ORIENTALE
HARICOTS VERTS PERSILLES
BUCHETTE DE CHEVRE A LA COUPE
YAOURT AU LAIT ENTIER AROMATISÉ



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. »