

Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Novembre au 03 Décembre 2021



Semaine

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

Lundi

Friand fromage

Aiguillettes de poulet au jus

Chou-fleur persillé

Gouda

Crêpe au sucre

Mardi

Salade coleslaw

Jambon grill sauce tomate

Semoule

Brie à la coupe

Fruit

Mercredi

Salade de riz niçois

Sauté de bœuf sauce paprika

Carottes à la crème

Edam

Pêche au sirop

Jendredi

Salade Napoli

Omelette nature

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de fruits

Vendredi

Concombre à la crème

Filet meunière

Purée de pommes de terre

St Nectaire

Mousse chocolat



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 06 Décembre au 10 Décembre 2021



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Potage de légumes

Haché de bœuf sauce échalottes

Pommes rosti

Camembert

Beignet à la framboise

Mardi

Taboulé

Tarte tomate/chèvre

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Fruit

Mercredi

Salade de tomates

Paupiette de veau au jus

Petits pois

Tartare ail et fines herbes

Tarte normande

Jeudi

Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce charcutière

Riz

Vache qui rit

Yaourt aromatisé vanille

Vendredi

Mortadelle

Filet de colin sauce beurre blanc

Torsades

Chanteneige

Fruit



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 13 Décembre au 17 Décembre 2021



Semaine 12

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

Lundi

Chou rouge vinaigrette
Boulettes de boeuf sauce tomate
Lentilles
Mimolette
Compote de fruits

Mardi

Macédoine mayonnaise
Pizza fromage
Salade verte
Tomme blanche
Fruit

Mercredi

Salade Betterave/Maïs
Roti de porc au jus
Blé
Brie
Liégeois chocolat

Joyeux Noël MENU NOEL *Joyeux Noël*
Jeudi

Pâté Richelieu
Aiguillettes de chapon forestière
Pommes pins
Bûche de Noël
Clémentines + Chocolat

Vendredi

Carottes râpées
Quenelles de brochet sauce Nantua
Haricots plats
Petit suisse
Gateau basque



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



Ce jeudi c'est le menu de Noël !



« 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 13

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

Lundi

Salade maïs/thon
Rôti de dinde sauce crème
Purée de carottes
Vache picon
Fruit

Mardi

Céleri rémoulade
Sauté de veau au jus
Coquillettes
Cantal
Flan vanille

Mercredi

Salade Marco polo
Cordon bleu
Ratatouille
Petit moulé nature
Salade de fruits

Jeudi

Haricots verts vinaigrette
Œufs béchamel
Épinards
Yaourt nature
Tarte au chocolat

Vendredi

Concombre à la crème
Filet de hoki sauce aurore
Boulgour
Babybel
Compote de 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. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 27 décembre au 31 décembre 2021



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Persillade de pommes de terre</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Salade comtoise</i>	<i>Salami</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>
Plat principal	<i>Aiguil. de poulet sce moutarde</i>	<i>Croc fromage</i>	<i>Tomate farcie sauce tomate</i>	<i>Haché de bœuf au jus</i>	<i>Blanquette de poisson</i>
Légume Féculent	<i>Petits pois</i>	<i>Courgettes sauce tomate</i>	<i>Riz</i>	<i>Purée de brocolis</i>	<i>Farfalles</i>
Produit laitier	<i>Gouda</i>	<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Mimolette</i>
Dessert	<i>Fruit</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Crème chocolat</i>	<i>Tarte aux poires</i>	<i>Fruit</i>



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



Bonne ★ Année

« 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.