



Semaine

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

Lundi

- Salade de pâtes
- Escalope viennoise
- Haricots beurre
- Camembert à la coupe
- Fruit

Mardi

- Carottes râpées
- Crêpe au fromage
- Purée de PDT
- Petits suisses aromatisés
- Fruit

Mercredi

- Céleri remoulade
- Steak haché au jus
- Boulgour
- Chanteneige
- Crème chocolat

Jeudi

- Haricots verts vinaigrette
- Lasagnes
- Salade verte
- Vache picon
- Compote de fruits

Vendredi

- Salade de riz
- Blanquette de poisson
- Brocolis persillés
- Yaourt nature
- Clafoutis du chef



Les groupes d'aliments :

CLEA 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. »

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

Mardi

Salade tomate maïs
Boulettes de poulet sauce tomate
Riz créole
St Paulin
Ananas au sirop

Mercredi

Carottes râpées vinaigrette
Rôssollette de veau
Torsades sauce tomate
Carré frais
Flan vanille

Jeudi

Chou rouge vinaigrette
Tortellis épinards ricotta sauce crème (plat complet)
Brie à la coupe
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 :



LUNNA CE2 JARS

PAUL CHAROST GS



« 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 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

lteraves vinaigrette
 Paupiettes 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

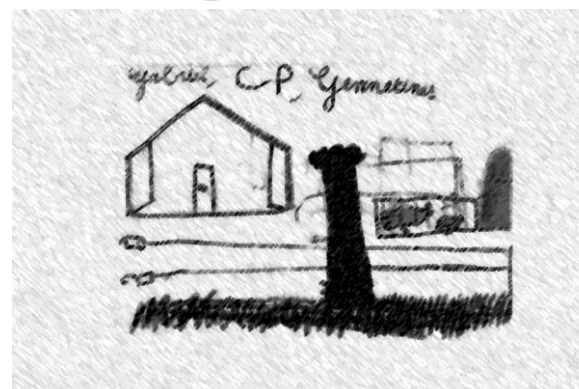
Vendredi

Céleri rémoulade
Merlu sauce espagnole
Pommes croquettes
Rondelé au bleu
Banane



Les groupes d'aliments :

AMBRE CHAROST CP



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	<i>Chou blanc vinaigrette</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Salade de pâtes</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Salade coleslaw</i>
Plat principal	<i>Sauté de bœuf sauce champignons</i>	<i>Gratin dauphinois (Plat complet)</i>	<i>Aiguillette de poulet au jus</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Beignets de calamar à la Romaine</i>
Légume Féculent	<i>Torsade</i>	<i>Bûche de chèvre à la coupe</i>	<i>Pommes de terre lamelle</i>	<i>Blé</i>	<i>Haricots verts</i>
Produit laitier	<i>Samos</i>	<i>Fruit</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Petit moulé nature</i>	<i>Yaourt nature</i>
Dessert	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>



Les groupes d'aliments :



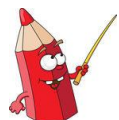
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



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








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

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.