

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Novembre au 04 Décembre 2020



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Aiguillettes de poulet au jus

Chou-fleur persillé

Gouda

Crêpe au sucre

Mardi

Rosette

Jambon grillé sauce tomate

Semoule

Brie à la coupe

Fruit

Mercredi

Salade de riz niçois

Sauté de bœuf sauce paprika

Carottes à la crème

Yaourt aromatisé

Pêche au sirop

Jeudi

Salade verte

Omelette nature

Macaronis

Edam

Compote de fruits

Vendredi

Carottes râpées

Nugget's de poisson

Haricots beurre

St Nectaire

Mousse chocolat



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. »

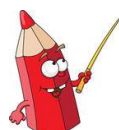


SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Décembre au 11 Décembre 2020



Semaine



Lundi

Potage de légumes

Haché de bœuf sauce forestière

Pommes sautées

Camembert

Beignet à la pomme

Mardi

Taboulé

Tarte tomate/chèvre

Courgettes béchamel

Fromage blanc nature

Fruit

Mercredi

Salade de tomates

Boulettes d'agneau au jus

Petits pois au jus

Tartare ail et fines herbes

Tarte normande

Jeudi

Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce charcutière

Blé

Vache qui rit

Yaourt aromatisé vanille

Vendredi

Mortadelle

Filet de colin sauce citron

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. »



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 14 Décembre au 18 Décembre 2020



Semaine 12

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu MENU NOEL Jeu	Vendredi
Entrée	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Salade coleslaw</i>	<i>Terrine de saumon</i>	<i>Carottes râpées</i>
Plat principal	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>	<i>Tarte fromage</i>	<i>Sauté de poulet sauce champignons</i>	<i>Aiguillettes de canard sauce suprême</i>	<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i>
Légume Féculent	<i>Semoule</i>	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Riz</i>	<i>Pommes pins</i>	<i>Haricots plats</i>
Produit laitier	<i>Mimolette</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Brie</i>	<i>Bûche de Noël</i>	<i>Petit suisse nature</i>
Dessert	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Clémentines + Chocolat</i>	<i>Gaufre chocolat</i>



Les groupes d'aliments :





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. »



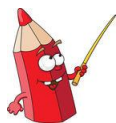
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



Menu scolaire

Menus du Lundi 21 Décembre au 25 Décembre 2020



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

<i>Salade maïs/thon</i>
<i>Rôti de dinde sauce crème</i>
<i>Carottes au jus</i>
<i>Vache picon</i>
<i>Fruit</i>

Mardi

<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Sauté de veau au jus</i>
<i>Pommes vapeur</i>
<i>Cantal</i>
<i>Flan vanille</i>

Mercredi

<i>Salade Napolitaine</i>
<i>Filet meunière</i>
<i>Ratatouille</i>
<i>Petit moulé nature</i>
<i>Fruit</i>

Jeudi

<i>Haricots verts vinaigrette</i>
<i>Oeufs béchamel</i>
<i>Riz</i>
<i>Yaourt nature</i>
<i>Tarte au citron</i>

Vendredi

<i>NOËL</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. »



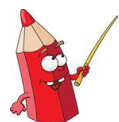
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.






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



Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Décembre au 01 Janvier 2021



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

Lundi

Persillade de pommes de terre

Aiguil. de poulet sce moutarde

Petits pois

Gouda

Fruit

Mardi

Carottes râpées

Friand fromage

Courgettes sauce tomate

Camembert

Compote de fruits

Mercredi

Betteraves vinaigrette

Blanquette de poisson

Farfalles

Mimolette

Fruit

Jeudi

Salami

Haché de bœuf au jus

Haricots verts persillés

Fromage blanc nature

Tarte aux poires

Vendredi

NOUVEL AN



Les groupes





d'aliments :

crus

cuits

poissons
œufs

légumes
secs

cachées

laitiers

sucres



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.