SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 aout au 03 septembre 2021

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Risoni aux légumes	Concombre vinaigrette	Melon	Pâté de campagne
Plat principal	Sauté de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce forestière	Aiguillettes de poulet au jus	Blanquette de poisson blanc
Légume Féculent	Haricots beurre sauce tomate	Lentilles	Frites	Riz créole
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	St paulin	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit	Liégeois vanille	Flan pâtissier	Fruit

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

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.

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.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Menu scolaire

Menus du Lundi 06 au 10 septembre 2021

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes rapées	Œuf mayonnaise	Salade verte	Melon
Plat principal	Cordon bleu	Haché de bœuf sauce provençale	Pizza fromage (PU)	Poisson pané
Légume Féculent	Petits pois au jus	Haricots verts persillés	***	Coquillettes
Produit laitier	Tomme noire	Camembert	Vache qui rit	Cantal
Dessert	Ile flottante	Fruit	Crème vanille	Cookies pépites de chocolat

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

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.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

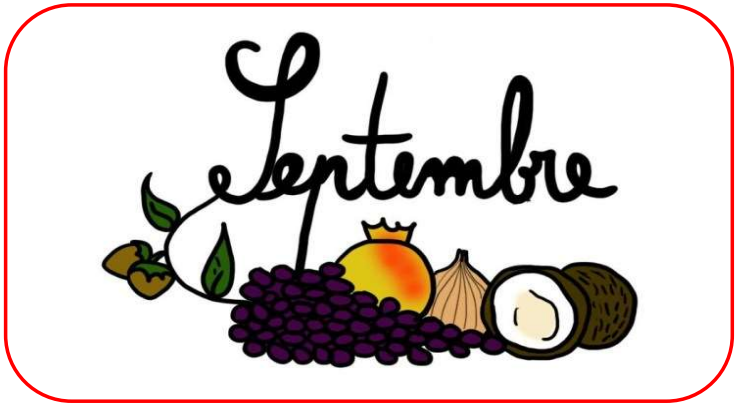
Menus du Lundi 13 au 17 septembre 2021

Semaine 12

	Lundi	Mardi	Jeudi AB	Vendredi
Entrée	Salami	Haricots verts vinaigrette	Tomates vinaigrette AB	Salade de concombre
Plat principal	Sauté de poulet au jus	Quenelles nature sauce tomate	Lasagnes bolognaise (PU) AB	Filet de colin sauce provençale
Légume Féculent	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	***	Riz
Produit laitier	Yaourt nature	Bûche de chèvre à la coupe	Chanteneige AB	Pavé 1/2 sel
Dessert	Tarte normande	Liégeois chocolat	Compote de fruits AB	Fruit

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viandes, poissons œufs
- 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.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 au 24 septembre 2021

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Salade verte	Tomates vinaigrette
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus	Saucisses de Strasbourg	Paté aux pommes de terre du chef (PU)	Beignets de calamars
Légume Féculent	Poélée campagnarde	Purée de PdT		Torsades
Produit laitier	Fromy	Bleu	Petit suisse nature	Gouda
Dessert	Fruit	Yaourt au lait entier aromatisé	Moelleux chocolat	Fruit

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

L'automne

« 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.

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 septembre au 01 octobre 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pommes de terre	Concombre vgte	Taboulé	Radis beurre
Plat principal	Bœuf braisé	Nuggets de poulet	Tarte au fromage	Colin à l'estragon
Légume Féculent	Carottes Vichy	Frites	Salade verte	Riz safrané
Produit laitier	Camembert à la coupe	Fromage blanc	Yaourt Nature	Chanteneige
Dessert	Fruit	Beignet à la pomme	Eclair chocolat	Salade de fruits

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

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.

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.