SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 04 Octobre au 08 Octobre 2021

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Salade tomate/maïs	Œuf mayonnaise	Rosette
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Jambon grill sauce tomate	Roulé au fromage	Beignets de calamars
Légume Féculent	Pommes sautées	Coquillettes	Epinards à la crème	Chou-fleur béchamel
Produit laitier	Carré frais	Emmental	Brie à la coupe	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème chocolat	Abricots au sirop	Fruit	Tarte aux poires

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

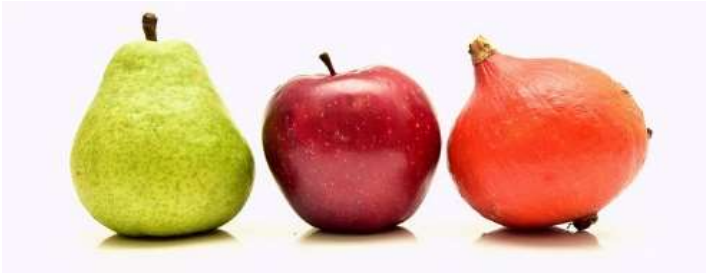
Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Octobre au 15 Octobre 2021

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Napoli	Salade verte (bio)	Taboulé	Salade coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus	Pâtes à la bolognaise (bio)	Croc fromage	Filet de colin sauce crème
Légume Féculent	Carottes persillées		Ratatouille	Pommes noisettes
Produit laitier	Camembert	Fromage blanc nature (bio)	Edam	Chanteneige
Dessert	Gateau basque	Fruit (bio)	Beignet chocolat	Cocktail 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.
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 18 Octobre au 22 Octobre 2021

Bon appétit !

Semaine 12

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Marco Polo	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Concombre à la crème
Plat principal	Aiguillettes de poulet paprika	Tomate farcie sauce tomate	Nuggets de blé	Poisson pané
Légume Féculent	Purée de brocolis	Riz pilaf	Petit pois/carottes	Macaronis
Produit laitier	Mimolette	Babybel	Yaourt au lait entier	Camembert à la coupe
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	4 quarts du chef	Fruit

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus | Fruits et légumes cuits | Viandes, poissons œufs | Matières grasses cachées | Produits laitiers | Produits sucrés

Dicton français :

Si octobre s'emplit de vent,

« 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 25 Octobre au 29 Octobre 2021

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail	Persillade de Pomme de terre	Chou fleur vinaigrette	Mortadelle
Plat principal	Haché de bœuf sauce tomate	Omelette fromage	Sauté de porc au jus	Hoki à la bretonne
Légume Féculent	Lentilles	Salade verte	Torsades	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Vache picon	Yaourt nature sucré	Petit suisse aromatisé	Chèvre à la coupe
Dessert	Flan chocolat	Pêche au sirop	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

C'est les vacances !!!

« 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.