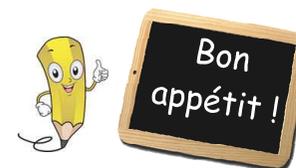


# Menu scolaire

Menus du Lundi 4 Décembre au 08 Décembre 2023



Semaine

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

*Lundi*

- Potage de légumes
- Sauté de porc sauce crème
- Pommes Rosti
- Bûche de chèvre
- Beignet pomme

*Mardi*

- Taboulé
- Crêpes fromage
- Haricots verts persillés
- Fromage blanc
- Fruit du jour

*Jeudi*

- Céleri rémoulade 
- Steak haché sauce échalote 
- Riz 
- Vache qui rit 
- Crème chocolat 

*Vendredi*

- Salade coleslaw
- Beignets de calamar
- Carottes au jus
- Chanteneige
- Mini chou à la crème



Les groupes d'aliments :



Cette photo par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

« 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 11 Décembre au 15 Décembre 2023



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

*Surimi mayonnaise*

*Boulettes de veau sauce barbecue*

*Brocolis persillés*

*Mimolette*

*Compote de fruits*

*Mardi*

*Macédoine mayonnaise*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Samos*

*Fruit*

*Jeudi*

*P de t vinaigrette*

*Oufs à la béchamel*

*Epinards*

*Brie à la coupe*

*Fruit de saison*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Quenelles de brochet sauce Nantua*

*Haricots verts*

*Petit suisse*

*Gâteau basque*



Les groupes d'aliments :



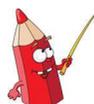
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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 18 Décembre au 22 Décembre 2023



Semaine 13

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



*Lundi*

- Salade maïs/thon*
- Rôti de dinde sauce crème*
- Chou-fleur persillé*
- Yaourt au lait entier*
- Madeleine*



*Mardi*

- Céleri rémoulade*
- Grignottes de porc sauce tomate*
- Coquillettes*
- Cantal*
- Flan vanille*



*Jeudi*



- Terrine de saumon*
- Sauté de pintade sauce forestière*
- Pomme Pin*
- Délice de Noël au chocolat*
- Clémentine + chocolat de Noël*



*Vendredi*

- Concombres à la crème*
- Médailillon de merlu sauce Armoricaïne*
- Boulgour*
- Gouda*
- Compote de fruits*



« 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



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.