

# Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Octobre au 07 Octobre 2022



Semaine

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

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

*Salade de pâtes*

*Escalope viennoise*

*Haricots beurre*

*Camembert à la coupe*

*Fruit*

*Carottes râpées*

*Crêpe au fromage*

*Purée de PDT*

*Petits suisses aromatisés*

*Fruit*

*Haricots verts vinaigrette*

*Lasagnes*

*Salade verte*

*Vache picon*

*Compote de fruits*

*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.



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 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*

*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



« 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.

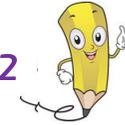


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

# 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*

**Teraves vinaigrette**

**Boulettes de bœuf au jus**

**Semoule**

**chanteneige**

**Fruit**

*Jeudi*

**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**

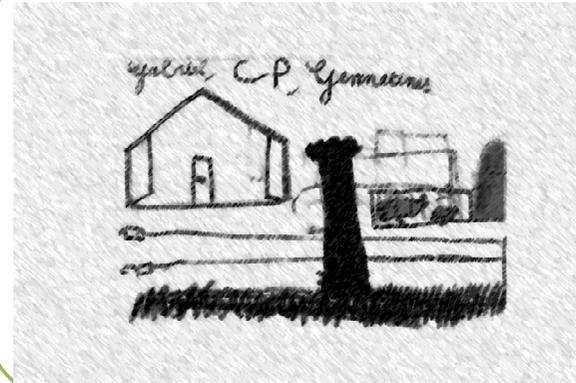


Les groupes d'aliments :

AMBRE CHAROST CP



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.



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.

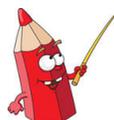
# Menu scolaire

Menus du Lundi 24 Octobre au 28 Octobre 2022



Semaine 13

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



Lundi

*Chou blanc vinaigrette*  
*Sauté de bœuf sauce champignons*  
*Torsade*  
*Samos*  
*Fruit*

Mardi

*Macédoine vinaigrette*  
*Gratin dauphinois (Plat complet)*  
*Bûche de chèvre à la coupe*  
*Fruit*



Jeudi

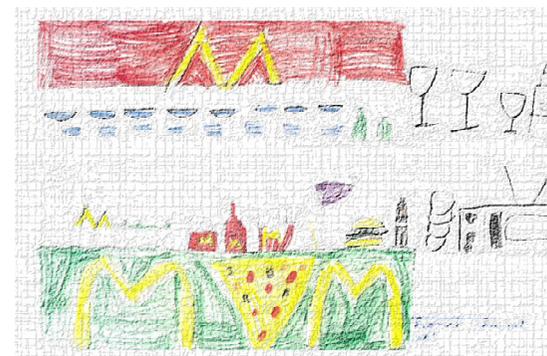
*Carottes râpées*  
*Cordon bleu*  
*Blé*  
*Petit moulé nature*  
*Fruit*

Vendredi

*Salade coleslaw*  
*Beignets de calamar à la Romaine*  
*Haricots verts*  
*Yaourt nature*  
*Liégeois chocolat*



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.



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.