



Semaine 40

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

<i>Salade piémontaise</i>
<i>Escalope viennoise</i>
<i>Haricots beurre</i>
<i>Camembert à la coupe</i>
<i>Fruit du jour</i>

Mardi

<i>Carottes râpées</i>
<i>Crêpe au fromage</i>
<i>Purée de potiron</i>
<i>Petits suisses aromatisés</i>
<i>Compote de fruits</i>

Jeudi

<i>Haricots verts vinaigrette</i>
<i>Lasagnes de boeuf</i>
<i>Salade Verte</i>
<i>Vache picon</i>
<i>Fruit de saison</i>

Vendredi

<i>Salade de riz</i>
<i>Blanquette de poisson</i>
<i>Brocolis persillés</i>
<i>Yaourt nature</i>
<i>Tarte tutti frutti</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 09 Octobre au Vendredi 13 Octobre 2023



L'OVALIE DES SAVEURS

Semaine 41



Les groupes d'aliments :

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit du jour

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruits au sirop

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Brie à la coupe

Compote de fruits

Vendredi

Carottes rapées vinaigrette

Fish and chips

P D T campagnarde

Crumble pomme



« 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. »

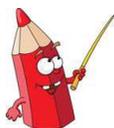


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 16 Octobre au Vendredi 20 Octobre 2023



Semaine 42

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette

Paupiette de veau au jus

Purée de pomme de terre

Yaourt nature

Mousse chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Semoule

Chanteneige

Fruit du jour

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

Fruit au sirop



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 23 Octobre au Vendredi 27 Octobre 2023



Semaine 43

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

Lundi

Chou blanc vinaigrette
Sauté de bœuf sauce champignons
beignets de chou fleur
Samos
Fruit du jour

Mardi

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

Jeudi

Pâté de campagne
Cordon bleu de dinde
Petit pois
Petit moulé nature
Fruit de saison

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.

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.