



Semaine 40

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



- Salade piémontaise*
- Escalope viennoise*
- Haricots beurre*
- Camembert à la coupe*
- Fruit du jour*



- Carottes râpées*
- Pané végétal*
- Blé à la tomate*
- Petits suisses aromatisés*
- Compote de fruits*



- Haricots verts vinaigrette*
- Sauté de bœuf au jus*
- Purée de PdT*
- Vache picon*
- Fruit de saison*



- Salade de riz*
- Blanquette de poisson*
- Brocolis persillés*
- Yaourt nature*
- Tarte tutti frutti*



Les groupes d'aliments :



Cette photo par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/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.

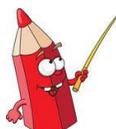


Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41



Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruit de saison

Judi

Chou rouge vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Compote de fruits



Vendredi

Carottes rapées vinaigrette

Poisson meunière

P D T campagnarde

Yaourt nature

Minis gaufres



Les groupes d'aliments :



© 2013 Maman tambouille



Eleonora © Zeta come. Zengoro

« 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. »

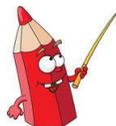
Menu scolaire

Menus du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024



Semaine 42

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



Lundi

- Rosette**
- Paupiette de veau au jus**
- Potiron / PDT**
- Yaourt nature**
- Mousse chocolat**

Mardi

- Chou fleur vinaigrette**
- Boulettes de bœuf au jus**
- Semoule à la coriandre**
- Chanteneige**
- Fruit du jour**

Jeudi

- Œuf mayonnaise**
- Gratin dauphinois**
- Pavé 1/2 sel**
- Segments de pomme à la cannelle**



Vendredi

- Céleri rémoulade**
- Croquette de poisson Ail et Fines Herbes**
- Pommes vapeur**
- Tartare nature**
- Compote pom/banane**



Les groupes d'aliments :



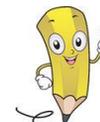
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.



Menus du Lundi 21 Octobre au Vendredi 25 Octobre 2024

Semaine 43

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi



Mardi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc vinaigrette
Sauté de bœuf sauce champignons
Riz
Samos
Fruit du jour

Macédoine vinaigrette
Feuilleté rigolo fromage
Carottes au jus
Bûche de chèvre à la coupe
Chouquettes

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

Betteraves vinaigrette
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.