



Semaine

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



Lundi

Potage de légumes
Grignote de porc sauce tomate
Purée de p de terre
Yaourt sucré
Fruit

Mardi



Mercredi

Taboulé
Sauté de bœuf aux oignons
Carottes Vichy
Edam
Crème vanille

Jendredi

Betterave vinaigrette
Galette italienne
Penne rigate
Petit suisse nature sucré
Compote de fruit

Vendredi

Pâté de campagne
Filet de colin sauce provençale
Petits pois
Mimolette
Gaufre



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

NATHAN CM2 PAUL LANGEVIN DOMERAT

DIANE CE1 VICTOR HUGO DOMERAT



« Le service central met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif de prise en compte de 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 07 Novembre au 11 Novembre 2022



Semaine

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



Lundi

Salade de riz niçois
Sauté de porc sauce aux herbes
Chou-fleur béchamel
Gouda
Mousse au chocolat

Mardi

Céleri rémoulade
Nugget's de poulet
Frites
Saint Paulin
Fruit

Mercredi

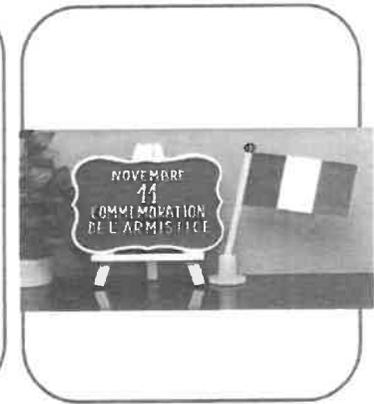
Chou rouge vinaigrette
Lasagnes
(PU)
Fromage blanc
Tarte au citron

Jeudi

JOUR FÉRIÉ

macédoine mayonnaise
Roulé au fromage
Salade verte
Suisse aux fruits
Compote de fruits

Vendredi

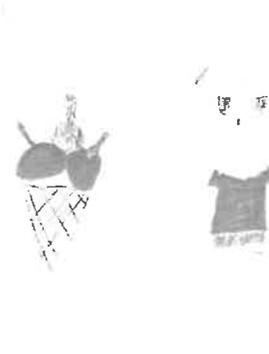
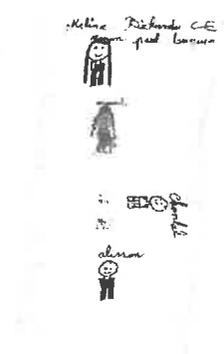


Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

MELINE CEZ PAUL LANGEVIN DOMERAT

SWANE CE1 DOMERAT



« 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. »

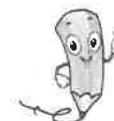


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGI REST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Mena scolaire

Menus du Lundi 14 Novembre au 18 Novembre 2022



Semaine 12

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



Lundi

Potage de légumes
Aiguillettes de poulet à la tomate
Cocos blancs
Bleu
Donut's chocolat

Mardi

Carottes râpées (bio)
Boulettes de bœuf (bio) au jus
Semoule (bio)
Emmental (bio)
Compote de fruits (bio)

Mercredi

Concombre à la crème
Paupiette de veau au jus
Ratatouille
Yaourt nature sucré
Fruit

Jeudi

Piémontaise
Pizza fromage
Salade verte
Camembert fondu
Crêpe sucrée

Vendredi

Salade coleslaw
Poisson pané
Coquillettes
Samos
Fruit



Les groupes d'aliments :

LISY CE1 DOMERAT

Lisy petit CE1



ABDOU CP VICTOR HUGO DOMERAT



*Abdou CP
Cole victo - Hugo*



« 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 21 Novembre au 25 Novembre 2022



Semaine 13

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	P de t vinaigrette	Rosette	Céleri rémoulade	Oeuf mayonnaise	Salade Marco Polo
Plat principal	Steak haché au jus	Rôti de dinde à la moutarde	Sauté de porc au jus	Friand fromage	Poisson meunière
Légume Féculent	Carottes au beurre	Purée de pomme de terre	Blé	Epinards à la crème	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Babybel	Pavé 1/2 sel	Emmental	Yaourt au lait entier
Dessert	Tarte aux poires	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit	Madeleine



Les groupes d'aliments :

-  Fruits et légumes crus
-  Fruits et légumes cuits
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

MANOË VICTOR HUGO DOMAERAT

ENZO CE2 VICTOR HUGO DOMERAT



« 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.

