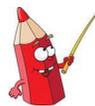


Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Novembre au 05 Novembre 2021

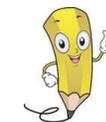


Lundi



Mardi

Jeudi



Vendredi

Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Macédoine mayonnaise

Rôti de dinde au jus

Pommes sautées

Camembert

Fruit

Chou blanc vinaigrette

Galette italienne

Penne rigate

Petit suisse nature sucré

Compote de fruit

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

Matières grasses cachées

Produits laitiers

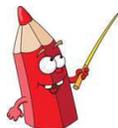
Produits sucrés



« 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 08 Novembre au 12 Novembre 2021



Semaine

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

Lundi

Mardi

JOUR FÉRIÉ

Jeudi

Vendredi

Salade de riz niçois

Céleri rémoulade



Salade tomate/maïs

Sauté de porc sauce aux herbes

Nugget's de poulet

Paëlla de la mer (PU)

Chou-fleur béchamel

Frites

Gouda

Saint Paulin

Brie à la coupe

Mousse au chocolat

Fruit

Fruit



Les groupes d'aliments :

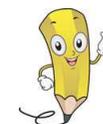
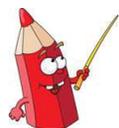


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Novembre au 19 Novembre 2021



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)

Jeudi

Piémontaise
Pizza fromage
Salade verte
Camembert fondu
Tarte normande

Vendredi

Salade coleslaw
Poisson pané
Coquillettes
Samos
Fruit



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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Novembre au 26 Novembre 2021



Semaine 13



	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette
Steak haché au jus
Carottes au beurre
Petit suisse aromatisé
Tarte aux poires

Mardi

Betterave vinaigrette
Rôti de dinde à la moutarde
Purée de pomme de terre
Babybel
Fruit

Jeudi

Ouf mayonnaise
Friand fromage
Épinards à la crème
Emmental
Fruit

Vendredi

Salade Marco Polo
Filet de hoki sauce orientale
Haricots verts persillés
Bûchette de chèvre à la coupe
Yaourt au lait entier aromatisé



Les groupes d'aliments :



La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets
 Édition 2021 :
 du 20 au 28 novembre



« 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.