

Menu

Menus du Lundi 02 Décembre au 06 Décembre 2024



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

<i>Potage de légumes</i>
<i>Grignottes de porc sauce tomate</i>
<i>Lentilles au jus</i>
<i>Bûche de chèvre</i>
<i>Beignet pomme</i>

Mardi

<i>Taboulé</i>
<i>Croq fromage</i>
<i>Chou-fleur persillé</i>
<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit du jour</i>



Jeudi

<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Steak haché sauce échalote</i>
<i>Riz</i>
<i>Vache qui rit</i>
<i>Crème chocolat</i>

Vendredi

<i>Œuf mayonnaise</i>
<i>Beignets de calamar</i>
<i>Brocolis béchamel</i>
<i>Chanteneige</i>
<i>Mini chou à la crème</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.



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Rosette cornichons

Boulette de boeuf au jus

Carottes au jus

Mimolette

Compote de fruits

Mardi

Macédoine mayonnaise

Tartiflette

(plat complet)

Samos

Fruit

Vendredi

Carottes râpées

Quenelles de brochet sauce Nantua

Cocos au jus

Petit suisse

Gâteau basque



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.



Semaine 13

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



Lundi

Salade maïs/thon

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts persillés

Yaourt au lait entier

Madeleine

Fruits et légumes crus

Mardi

Potage de légumes

Feuilleté rigolo

Salade verte

St Paulin

Flan vanille

Fruits et légumes cuits

Jeudi

Mousse de canard

Sauté de pintade sauce suprême

Pomme Paillason

Délice de Noël au chocolat

Clémentine + chocolat de Noël

Matières grasses cachées

Vendredi

Chou-fleur vinaigrette

Médailillon de merlu sauce Armoricaïne

Riz créole

Gouda

Compote de fruits

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.

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.