

# Menu

Du Lundi 11 Novembre au 15 Novembre 2024



Semaine 12

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



*Lundi*



*Mardi*

- Carottes râpées
- Boulettes de bœuf au jus
- Semoule
- Emmental
- Compote de fruits

*Jeudi*

- Concombre à la crème
- Œufs béchamel
- Épinards à la crème
- Camembert à la coupe
- Crêpe sucrée



*Vendredi*

- Salade coleslaw
- Poisson pané
- Coquillettes
- Samos
- Fruit de saison



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. »

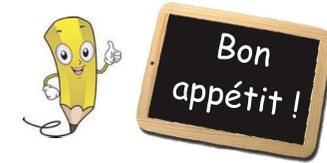


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

# Menu

Du Lundi 18 Novembre au 22 Novembre 2024



Semaine 13

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

*Lundi*

*P de t vinaigrette*  
*Sauté de poulet forestière*  
*Carottes au beurre*  
*Yaourt au lait entier*  
*Madeleine*

*Mardi*

*Chou-fleur vinaigrette*  
*Jambon blanc*  
*Purée de pomme de terre*  
*Babybel*  
*Fruit de saison*

*Jeudi*

*Salade verte*  
*Pâté pomme de terre (plat complet)*  
*Emmental*  
*Fruit de saison*

*Vendredi*

*Duo de crudités*  
*Poisson meunière*  
*Haricots verts persillés*  
*Petit suisse nature*  
*Chouquettes*



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. »

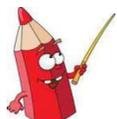


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

# Menu

Du Lundi 25 Novembre au 29 Novembre 2024



*Lundi*

*Mardi*

*Jeudi*

*Vendredi*



*Salade verte*

*Raclette*

*(plat complet)*

*Fruit de saison*

*Brocolis vinaigrette*

*Quenelles de veau sauce crème*

*Petit pois*

*Brie à la coupe*

*Fruit de saison*

*Salade de pâtes*

*Omelette nature*

*Salade verte*

*Yaourt nature sucré*

*Compote de fruits*

*Ouf mayonnaise*

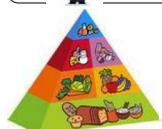
*Blanquette de poissons*

*Riz créole*

*Petit Louis*

*Mousse au 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.