

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 aout au 03 septembre 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Risoni aux légumes

Sauté de porc au jus

Haricots beurre sauce tomate

Petit suisse aromatisé

Fruit

Mardi

Concombre vinaigrette

Boulettes de bœuf sce forestière

Lentilles

Chanteneige

Liégeois vanille

Mercredi

Salade piémontaise

Sauté de veau sauce tomate

Choux-fleur béchamel

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Melon

Aiguillettes de poulet au jus

Frites

St paulin

Flan pâtissier

Vendredi

Pâté de campagne

Blanquette de poisson blanc

Riz créole

Petit moulé ail et fines herbes

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 06 au 10 septembre 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Carottes rapées

Cordon bleu

Petits pois au jus

Tomme noire

Ile flottante

Mardi



Œuf (bio) mayonnaise

Haché de bœuf (bio) sauce provençale

Haricots verts (bio)

Camembert (bio)

Fruit (bio)

Mercredi

Salade printanière

Rôti de dinde sauce crème

Boulgour

Fromage blanc nature

Fruit

Jeudi

Salade verte

Pizza fromage (Pu)

Vache qui rit

Crème vanille

Vendredi

Melon

Poisson pané

Coquillettes

Cantal

Cookies pépites de 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 au 17 septembre 2021



Semaine 12



Lundi

Salamí

Sauté de poulet au jus

Poêlée de légumes

Yaourt nature

Tarte normande

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Quenelles nature sauce tomate

Pommes rissolées

Bûche de chèvre à la coupe

Liégeois chocolat

Mercredi

Terrine de poisson

Haché de veau au jus

Épinards à la crème

Croc'fait

Fruit

Jeudi

Tomates vinaigrette

Lasagnes bolognaise (PU)

Chanteneige

Compote de fruits

Vendredi

Salade de concombre

Filet de colin sauce provençale

Riz

Pavé 1/2 sel

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. »

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 20 au 24 septembre 2021



Semaine 13



Lundi

Macédoine mayonnaïse

Aiguillettes de poulet au jus

Poêlée campagnarde

Fromy

Fruit

Mardi

Carottes râpées

Saucisse de Strasbourg

Purée de PdT

Bleu

Yaourt aromatisé au lait entier

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf

Lentilles

Edam

Salade de fruits

Jeudi

Salade verte

Paté aux pomme

de terre du chef (PU)

Petit suisse nature (bio)

Crème chocolat (bio)

Vendredi

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :



L'automne



« 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 27 septembre au 01 octobre 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Persillade de pommes de terre

Bœuf braisé

Carottes Vichy

Camembert à la coupe

Fruit

Concombre vtge

Nuggets de poulet

Frites

Fromage blanc

Beignet à la pomme

Macédoine mayonnaise

Paupiette de veau au jus

Blé

Emmental

Compote de fruits

Salade verte (bio)

Pizza Végé (P.U.) (bio)

Yaourt nature (bio)

Crème chocolat (bio)

Radis beurre

Colin à l'estragon

Riz safrané

Chanteneige

Salade de fruits



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. »