



Semaine

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

*Lundi*



*Haricots verts (bio) vinaigrette*  
*Haché de bœuf (bio) au jus*  
*Carottes (bio) au jus*  
*Carré frais (bio)*  
*Crème chocolat (bio)*

*Mardi*

*Salade tomate/maïs*  
*Jambon grill sauce tomate*  
*Coquillettes*  
*Emmental*  
*Abricots au sirop*

*Mercredi*

*Macédoine*  
*Roti de dinde à la moutarde*  
*Flageolets*  
*Fromy*  
*Semoule au lait*

*Jeudi*

*Œuf mayonnaise*  
*Roulé au fromage*  
*Épinards à la crème*  
*Brie à la coupe*  
*Fruit*

*Vendredi*

*Rosette*  
*Beignets de calamars*  
*Chou-fleur béchamel*  
*Petit suisse aromatisé*  
*Tarte aux poires*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

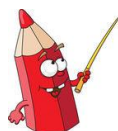
Produits sucrés



« 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 11 Octobre au 15 Octobre 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

Salade Napolé

Rôti de porc au jus

Carottes persillées

Camembert

Gâteau basque

*Mardi* 

Salade verte (bio)

Pâtes

à la bolognaise (bio)

Fromage blanc nature (bio)

Fruit (bio)

*Mercredi*

Salade tomate/thon

Cordon bleu de volaille

Haricots verts persillés

Gouda

Flan vanille

*Jeudi*

Taboulé

Croc fromage

Ratatouille

Edam

Beignet chocolat

*Vendredi*

Salade coleslaw

Filet de colin sauce crème

Pommes noisettes

Chanteneige

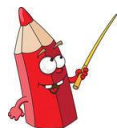
Cocktail de fruits



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. »



# Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Octobre au 22 Octobre 2021



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

*Salade Marco Polo*  
*Aiguillettes de poulet paprika*  
*Purée de brocolis*  
*Mimolette*  
*Mousse au chocolat*

**Mardi**



*Chou blanc vinaigrette (bio)*  
*Boulettes de boeuf napolitaine (Bio)*  
*Riz pilaf (Bio)*  
*Babybel (Bio)*  
*Fruit (Bio)*

**Mercredi**

*Salade Betterave/Maïs*  
*Merguez au jus*  
*Semoule*  
*Petit suisse nature*  
*Compote de fruits*

**Jendredi**

*Piémontaise*  
*Nuggets de blé*  
*Petits pois / carottes*  
*Yaourt au lait entier*  
*4 quarts du chef*

**Vendredi**

*Concombre à la crème*  
*Poisson pané*  
*Macaronis*  
*Camembert à la coupe*  
*Fruit*



Les groupes d'aliments :



**Dicton français :**

*Si octobre s'emplit de vent,  
du froid tu pâtiras longtemps.*

« 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 25 Octobre au 29 Octobre 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

*Saucisson à l'ail*  
*Haché de bœuf sauce tomate*  
*Lentilles*  
*Vache picon*  
*Flan chocolat*

**Mardi**

*Persillade de Pomme de terre*  
*Omelette fromage*  
*Salade verte*  
*Yaourt nature sucré*  
*Pêche au sirop*

**Mercredi**

*Duo de crudités*  
*Aiguillettes poulet sce forestière*  
*Haricots beurre*  
*Cantal*  
*Liégeois vanille*

**Jeudi**

*Chou fleur (bio) vinaigrette*  
*Sauté de porc (bio) au jus*  
*Torsades (bio)*  
*Petit suisse aromatisé (bio)*  
*Riz au lait (bio)*



**Vendredi**

*Mortadelle*  
*Hoki à la bretonne*  
*Purée de pomme de terre*  
*Chèvre à la coupe*  
*Fruit*



Les groupes d'aliments :

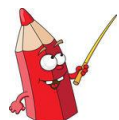


**C'est les vacances !!!**



« 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








*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

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

--	--	--	--	--



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

« 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.