

# Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Novembre au 05 Novembre 2021



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Macédoine mayonnaise

Rôti de dinde au jus

Pommes sautées

Camembert

Fruit

Taboulé

Sauté de bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Edam

Crème vanille

Chou blanc vinaigrette (bio)

Omelette nature (bio)

Torsades (bio)

Fromage blanc nature (bio)

Compote de fruit (bio)

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

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

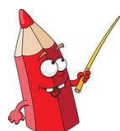
Produits sucrés



« 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 08 Novembre au 12 Novembre 2021



Semaine

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

**Lundi**

Tomates vinaigrées (bio)

Sauté de porc (bio) sauce aux herbes

Chou-fleur (bio) béchamel

Gouda (bio)

Crème chocolat (bio)

**Mardi**

Céleri rémoulade

Nugget's de poulet

Frites

Saint Paulin

Fruit

**Mercredi**

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(PU)

Fromage blanc

Tarte au citron

**Jeudi**

JOUR FÉRIÉ



**Vendredi**

Salade tomate/maïs

Paëlla de la mer (PU)

\*\*\*

Brie à la coupe

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

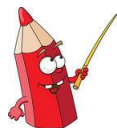
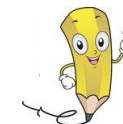
Produits sucrés



« 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 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*  
*Boulettes de bœuf (bio) au jus*  
*Semoule (bio)*  
*Emmental*  
*Compote de fruits*

**Mercredi**

*Concombre à la crème*  
*Paupiette de veau au jus*  
*Ratatouille*  
*Yaourt nature sucré*  
*Fruit*

**Jendredi**

*Piémontaise*  
*Pizza fromage*  
*Salade verte*  
*Camembert fondu*  
*Tarte normande*

**Vendredi**

*Salade coleslaw*  
*Poisson pané*  
*Coquillettes*  
*Samos*  
*Fruit*



Les groupes d'aliments :

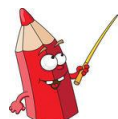


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Novembre au 26 Novembre 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

*Betteraves vinaigrette (bio)*

*Steak haché (bio) au jus*

*Carottes (bio) au beurre*

*Petit suisse aromatisé (bio)*

*Fruit (bio)*

**Mardi**

*Tomates vinaigrette*

*Rôti de dinde à la moutarde*

*Purée de pomme de terre*

*Babybel*

*Tarte aux poires*

**Mercredi**

*Céleri rémoulade*

*Sauté de porc au jus*

*Blé*

*Pavé 1/2 sel*

*Crème dessert chocolat*

**Jeudi**

*Œuf 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 :



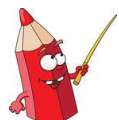
**La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets**  
**Édition 2021 :**  
**du 20 au 28 novembre**



« 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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 05 Octobre au 09 Octobre 2020








Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

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.