








Semaine

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

Lundi

friand fromage
Aiguillettes de poulet au jus
Chou-fleur persillé
Gouda
Crêpe au sucre

Mardi

Salade coleslaw
Jambon grill sauce tomate
Semoule
Brie à la coupe
Fruit

Mercredi

Salade de riz niçois
Sauté de bœuf sauce paprika
Carottes à la crème
Edam
Pêche au sirop

Jedi 

betterave vinaigrette 
Omelette nature 
Salade verte 
Petit suisse aromatisé 
Compote de fruits 

Vendredi

Concombre à la crème
Filet meunière
Purée de pommes de terre
St Nectaire
Mousse chocolat



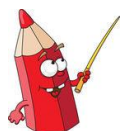
Les groupes d'aliments :



« 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 06 Décembre au 10 Décembre 2021



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Potage de légumes

Haché de bœuf sauce échalottes

Pommes rosti

Camembert

Beignet à la framboise

Mardi

Taboulé

Tarte tomate/chèvre

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Fruit

Mercredi

Salade de tomates

Paupiette de veau au jus

Petits pois

Tartare ail et fines herbes

Tarte normande

Jeudi

Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce charcutière

Riz

Vache qui rit

Yaourt aromatisé vanille

Vendredi

Mortadelle

Filet de colin sauce beurre blanc

Torsades

Chanteneige

Fruit



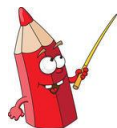
Les groupes d'aliments :








« 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 13 Décembre au 17 Décembre 2021



Semaine 12

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu. MENU NOEL	Vendredi
Entrée	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade betterave/Maïs</i>	<i>Pâté Richelieu</i>	<i>Carottes râpées</i>
Plat principal	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>	<i>Pizza fromage</i>	<i>Roti de porc au jus</i>	<i>Aiguillettes de chapon forestière</i>	<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i>
Légume Féculent	<i>Lentilles</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Blé</i>	<i>Pommes pins</i>	<i>Haricots plats</i>
Produit laitier	<i>Mimolette</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Brie</i>	<i>Bûche de Noël</i>	<i>Petit suisse nature</i>
Dessert	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Clémentines + Chocolat</i>	<i>Gateau basque</i>



Les groupes d'aliments :



Ce jeudi c'est le menu de Noël !



« 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 20 Décembre au 24 Décembre 2020



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade maïs/thon

Rôti de dinde sauce crème

Purée de carottes

Vache picon

Fruit

Mardi

Céleri rémoulade

Sauté de veau au jus

Coquillettes

Cantal

Flan vanille

Mercredi

Salade Marco Polo

Cordon bleu

Ratatouille

Petit moulé nature

Salade de fruit

Jeudi

Haricots verts vinaigrette

Œufs béchamel

Épinards

Yaourt nature

Fruit

Vendredi

Concombre à la crème

Filet de hoki sauce aurore

Boulgour

babybel

Compote de 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 27 Décembre au 31 décembre 2021



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



Les groupes d'aliments :



Lundi

Persillade de pommes de terre

Aiguil. de poulet sce moutarde

Petits pois

Gouda

Fruit

Mardi

Carottes râpées

Croc fromage

Courgettes sauce tomate

Camembert

Tarte aux poires

Mercredi

Salade comtoise

Tomate farcie sauce tomate

Riz

Petit suisse aux fruits

Crème chocolat

Jeudi

Œuf mayonnaise

Haché de bœuf au jus

Brocolis

Fromage blanc nature

Fruit

Vendredi

Betteraves vinaigrette

Blanquette de poisson

Farfalles

Mimolette

Compote de fruits



Bonne
★ Année

« 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.