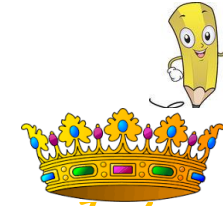







# Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Janvier au 07 Janvier 2022



Semaine

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

*Lundi*

*Blé méditerranéen*  
*Aiguillettes de poulet au jus*  
*Haricots beurre*  
*Tomme blanche*  
*Poire au sirop*

*Mardi*

*Tomates vinaigrette (bio)*  
*Sauté de bœuf (bio) au jus*  
*Riz (bio)*  
*Emmental (bio)*  
*crème chocolat (bio)*

*Mercredi*

*Taboulé*  
*Rôti de dinde sauce moutarde*  
*Brocolis sauce tomate*  
*Chèvre tine*  
*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Salade verte*  
*Tortellis ricotta/épinards (PU)*  
*\*\*\**  
*Yaourt aromatisé aux fruits*  
*Galette des rois*

*Vendredi*

*Rosette*  
*Pavé de colin d'Alaska mariné provençal*  
*Purée de courgettes*  
*Petit moulé nature*  
*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 10 Janvier au 14 janvier 2022



Semaine

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

*Lundi*

Potage de légumes

Boulettes de boeuf  
sauce tomate

Semoule

Yaourt nature

Gaufre

*Mardi*

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madeline

*Mercredi*

Piémontaise

Merguez au jus

Ratatouille

Tomme noire

Fruit

*Jeudi*

carottes rapées (bio)

Sauté de poulet au jus  
(bio)

Coquillettes (bio)

vache qui rit (bio)

Fruit (bio)



*Vendredi*

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

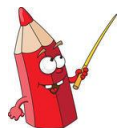
Moelleux chocolat



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 17 Janvier au 21 Janvier 2022



Semaine 12

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

*Lundi*

*Salade maïs/thon*

*Poulet basquaise*

*Petits pois carottes*

*Croc'lait*

*Gateau nid d'abeille*

*Mardi*

*Haricots verts (bio) vinaigrette*

*Haché de bœuf (bio) sauce tomate*

*Boulgour (bio)*

*Fromage blanc nature (bio)*

*Compote de fruit (bio)*

*Mercredi*

*Salade Marco polo*

*Croque-Monsieur*

*Haricots verts*

*Petit moulé ail et fines herbes*

*Fruit*

*Jedi*

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Pommes rissolées*

*Yaourt au lait entier*

*Liégeois chocolat*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Poisson pané*

*Tagliatelles*

*Mimolette*

*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 24 Janvier au 28 Janvier 2022



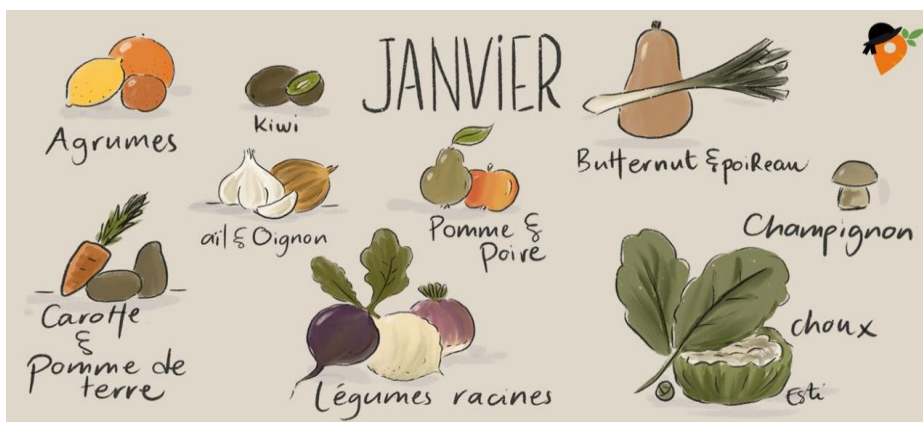
Semaine 13

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées (bio)	Céleri remoulade	Salade de pâtes	Chou blanc vinaigrette
Grignottes de porc sauce tomate	Chipolatas (bio)	Blanquette de dinde à l'ancienne	Tarte tomate chèvre	Beignets de calamar
Purée de potiron	Frites (bio)	Bouquet breton	Salade verte	Riz à la tomate
Gouda	Camembert à la coupe (bio)	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Emmental
Flan nappé caramel	Fruit (bio)	Salade de fruits	Tarte aux pommes	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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

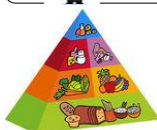
Entrée

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.