



Semaine

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

Lundi

Salade de pâtes
Escalope viennoise
Haricots beurre
Camembert à la coupe
Fruit

Mardi

Carottes râpées
Crêpe au fromage
Purée de PDT
Petits suisses aromatisés
Fruit

Mercredi

Céleri rémoulade
Steak haché au jus
Boulgour
Chanteneige
Crème chocolat

Jeudi

Haricots verts vinaigrette
 Lasagnes
 Salade verte
 Vache qui rit
 Compote de fruits

Vendredi

Salade de riz
Blanquette de poisson
Brocolis persillés
Yaourt nature
Clafoutis du chef



Les groupes d'aliments :



Cléa CHAROST Maternelle

Cléa CHAROST Maternelle



LOUISE LACREUSE GS St Genest 03



« 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 Octobre au 14 Octobre 2022



Semaine

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



Lundi

Salade de haricots blancs
Boulettes de bœuf au jus
Carottes persillées
Gouda
Fruit

Menu Créole
Mardi

Salade tomate maïs
Boulettes de poulet sauce tomate
Riz créole
St Paulin
Ananas au sirop

Mercredi

Carottes râpées vinaigrette
Rissolette de veau
Torsades sauce tomate
Carré frais
Flan vanille

Jeudi

Crawu rouge vinaigrette
Raviolis de légumes (plat complet)
Edam
Compote de fruits

Vendredi

Concombre à la crème
Croquettes de poisson ail et fines herbes
Blé à la tomate
Fromy
Crêpe sucrée



Les groupes d'aliments :



PAUL CHAROST G SECTION

LUNNA CE2 JARS

Menu CE2 Jars



« 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 17 Octobre au 21 Octobre 2022



Semaine 12

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

Lundi

Rosette
Paupiette de veau au jus
Riz créole
Yaourt nature
Mousse chocolat

Mardi

Salades d'herbes vinaigrette
Poivrolles de bœuf au jus
Semoule
chanteneige
Fruit

Mercredi

Persillade de PDT
Aiguillette poulet au jus
Epinard à la crème
Petit suisse
Fruit

Jeudi

Œuf mayonnaise
Crêpe tomate mozzarella
Coquillettes
Pavé 1/2 sel
Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade
Merlu sauce espagnole
Pommes croquettes
Rondelé au bleu
Banane



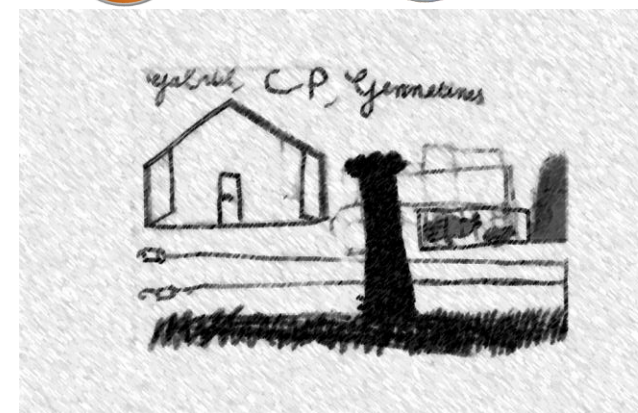
Les groupes d'aliments :



AMBRE CHAROST



GABRIEL CP GENNETINES



« 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 Octobre au 28 Octobre 2022



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade blanche vinaigrette

Sauté de bœuf au jus

Torsade

Vache qui rit

Fruit

Mardi

Macédoine vinaigrette

Gratin dauphinois (Plat complet)

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit

Mercredi

Salade de pâtes

Aiguillette de poulet au jus

Pommes de terre lamelle

Petit suisse

Compote de fruits

Jeudi

Carottes râpées

Cordon bleu

Blé

Petit moulé nature

Fruit

Vendredi

Salade coleslaw

Beignets de calamar à la Romaine

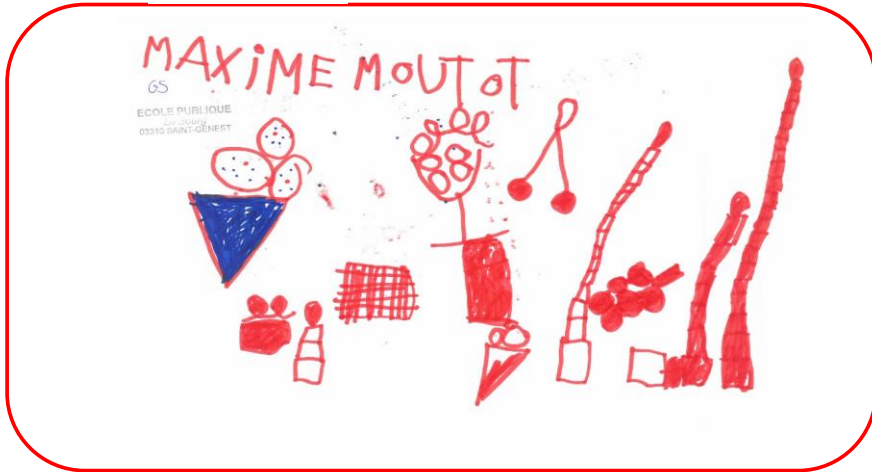
Haricots verts

Yaourt nature

Liégeois chocolat

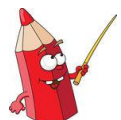


Les groupes d'aliments :



« 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








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.