SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Janvier au 05 Janvier 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carotte rapée	Rosette	Salade verte	Taboulé
Plat principal		Bœuf bourguignon	Rôti de dinde sauce moutarde	Tortellis ricotta/épinards (PU)	Médaillon de merlu sauce Armoricaine
Légume Féculent		Pommes vapeur	Brocolis sauce tomate	***	Courgettes persillées
Produit laitier		Emmental	Chèvretine	Yaourt aromatisé aux fruits	Petit moulé nature
Dessert		Liégeois vanille	Compote de fruits	Muffin pépites chocolat	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. »

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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 8 Janvier au 12 janvier 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Piémontaise	Œuf mayonnaise	Salade de riz
Plat principal	Boulettes de boeuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Lasagne bolognaise	Blanquette de poisson
Légume Féculent	Semoule	Salade verte	Ratatouille	Salade verte	Poêlée de légumes
Produit laitier	Samos	Yaourt au lait entier	Tomme noire	vache qui rit	Brie à la coupe
Dessert	Galette des Rois	Madeleine	Fruit	Fruit de saison	Gaufre

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Janvier au 19 Janvier 2024

Bon appétit !

Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade de blé provençale	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne
Plat principal	Boulettes de poulet basquaise	Tartiflette	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Légume Féculent	Beignets de chou-fleur		Haricots beurre	Pommes vapeur	Petit pois carottes
Produit laitier	Croc'lait	Fromage blanc nature	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature	Babybel
Dessert	Crème chocolat	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Génoise confiture

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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Janvier au 26 Janvier 2023

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Œufs durs béchamel	Sauté de porc au jus	Blanquette de dinde à l'ancienne	Cheeseburger	Beignets de calamar
Légume Féculent	Epinards	Riz	Bouquet breton	Frites	Blé à la tomate
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Camembert à la coupe	Mimolette
Dessert	Flan nappé caramel	Crème chocolat	Salade de fruits	Fruit	Tarte Tutti Frutti du chef

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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

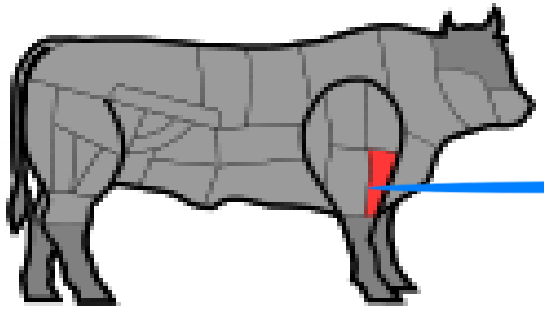
Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Janvier au 02 Février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade verte	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Pâtes bolognaise	Nuggets de blé	Sauté de porc aux oignons	Pot au feu	Quenelles de brochet sauce aurore
Légume Féculent		Poêlée campagnarde	Lentilles		Carottes sautées
Produit laitier	Chanteneige	St Paulin	Brie	Emmental	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Crème vanille	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe sucrée

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.