








Semaine 36

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

Lundi

Bettaraves vinaigrette

Haché de bœuf au jus

Frites

Emmental

Compote de fruits

Mardi

Carottes rapées

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Flan vanille nappé caramel

Jeudi

Melon

Lasagne de boeuf

(Plat complet)

Babybel

Gaufre



Vendredi

Tomate vinaigrette

Beignets de calamar

Poêlée de légumes

Petit moulé nature

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

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.








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 09 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024



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

Lundi

- Salade de blé
- Sauté de bœuf au jus
- Ratatouille
- Petit Louis
- Fruit du jour

Mardi

- Choux blanc vinaigrette
- Raviolis de légumes
- (Plat complet)
- Yaourt nature
- Compote de fruits

Jeudi

- Pâté de campagne
- Escalope viennoise
- Choux-fleurs béchamel
- Camembert à la coupe
- Flan vanille

Vendredi

- Melon
- Filet de colin sauce nantua
- Riz créole
- Emmental
- Tarte aux abricots du chef



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. »



Semaine 38



Menu scolaire

Menus du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024



Menu Zéro Net



Lundi

Tomates vinaigrette

Jambon blanc

Purée de PdT

Gouda

Fruit du jour

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Petit pois

Vache qui rit

Crème dessert chocolat

Salade mélange

Frittata aux coquillettes

(Plat complet)

Pomme rôtie du chef

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

Semoule

Petit moulé nature

Crêpe sucrée



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. »



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 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024



Semaine 39



Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poulet

Brocolis béchamel

Croc'lait

Muffin pépites chocolat

Mardi

Friand au fromage

Roti de dinde aux olives

Haricots verts persillés

St Paulin

Fruit du jour

Jeudi

Salade verte

Pâté pomme de terre

(Plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de fruits

Vendredi

Melon

Filet meunière

Riz pilaf

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison



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. »