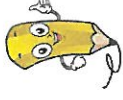




# Mena scolaire

Menus du Lundi 30 Septembre au Vendredi 04 Octobre 2024



## Lundi






## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Semaine 40

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade piémontaise  
Escalope viennoise  
Haricots beurre  
Camembert à la coupe  
Fruit du jour

Carottes râpées  
Pané végétal  
Blé à la tomate  
Petits suisses aromatisés  
Compote de fruits

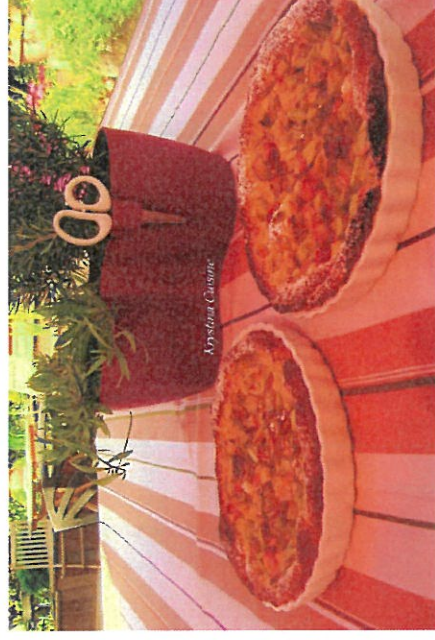
Céleri rémoulade  
Quenelles de volaille sauce crème  
Boullgour  
Chanteneige  
Crème chocolat

Haricots verts vinaigrette  
Sauté de bœuf au jus  
Purée de PdT  
Vache picon  
Fruit de saison

Salade de riz  
Blanquette de poisson  
Brocolis persillés  
Yaourt nature  
Tarte tutti frutti



Les groupes d'aliments :



5

« Le service de restauration scolaire est mis 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 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert



Les groupes d'aliments :

## Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison



## Mardi

Cake jambon dû chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruit de saison



## Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades

Carré frais

Flan vanille



## Jendredi

Chou rouge vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Compote de fruits

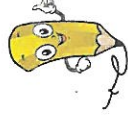


© 2023 Maman Cambouille



Elonora © Zulu come Zengara

« 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 42



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Rosette

Paupiette de veau au jus

Potiron / PDT

Yaourt nature

Mousse chocolat

**Mardi**

Chou fleur vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Semoule à la coriandre

Chanteneige

Fruit du jour

**Mercredi**

Persillade de PDT

Aiguillettes de poulet au jus

Epinards à la crème

Petit suisse

Fruit de saison

**Jeudi**

Œuf mayonnaise

Gratin dauphinois

Pavé 1/2 sel

Segments de pomme à la canelle

**Vendredi**

Céleri rémoulade

Croquette de poisson Aïl et Fines Herbes

Pommes vapeur

Tartare nature

Compote pom/banane



Les groupes d'aliments :



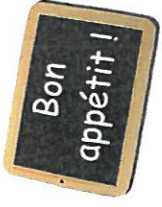
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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 21 Octobre au Vendredi 25 Octobre 2024



Semaine 43

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert



Les groupes d'aliments :

## Lundi

Chou blanc vinaigrette  
Sauté de bœuf sauce champignons  
Riz  
Samos  
Fruit du jour



## Mardi

Macédoine vinaigrette  
Feuilleté rigolo fromage  
Carottes au jus  
Bûche de chèvre à la coupe  
Chouquettes



## Mercredi

Salade de pâtes  
Aiguillettes de poulet au jus  
Ratatouille  
Petit suisse  
Compote de fruits



## Jedi

Pâté de campagne  
Cordon bleu de dinde  
Petit pois  
Petit moulé nature  
Fruit de saison



## Vendredi

Betteraves vinaigrette  
Beignets de calamar à la Romaine  
Haricots verts  
Yaourt nature  
Liégeois chocolat



« 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.