



Menu scolaire

Menus du Lundi 29 août au 02 septembre 2022



Semaine 35

Lundi

Mardi

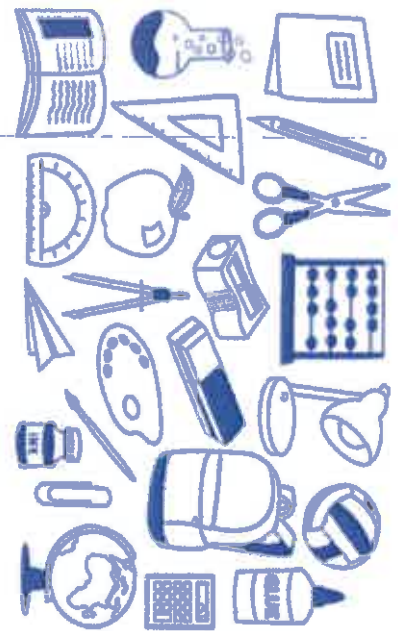
Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Entrée	 Tartarves vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Macédoine vinaigrette	 Melon	 Tomate vinaigrette
 Plat principal	 Staché de boeuf au jus	 Pizza fromage	 Aiguillette de poulet à la moutarde	 Lasagne (plat complet)	 Beignets de calamars à la romaine
 Légume Féculent	 Poêlée de légumes	 Salade verte	 Haricot beurre persillés	 Babybel	 Frites
 Produit laitier	 Emmental	 Samos	 Fromage blanc nature	 Gaufre	 Yaourt nature
 Dessert	 Fruit	 Flan vanille nappé caramel	 Fruit	 Fruit	 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. Merd 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.





Semaine 36

Lundi

Mardi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Salade de bœuf

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Camembert

Fruit

Sauce blanc vinaigrette

Ravioles de légumes (Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

Carotte râpées vinaigrette

Sauté de volaille sauce crème

Pomme vapeur

Fromage blanc nature

Fruit

Melon

Escalope viennoise

Chou-fleur béchamel

Fromage Aune Loif

Fleur vanille

Concombre vinaigrette

Filet de colin sauce nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du chef

Frites et légumes

Variétés poissons ceufs

Céréales légumes secs

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. Merd 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.





Semaine 37



Entrée

Lundi

Tomate vinaigrette

Plat principal



Jambon blanc

Légume Féculent

Purée de pomme de terre

Produit laitier



Gouda

Dessert



Fruit

Mardi

Herbes vinaigrette

Paulette de bœuf au jus

Pricots verts persillés

Yache qui rit

Crème dessert chocolat

Mardi

Salade coleslaw

Aiguillette poulet au jus

Pennes

Chantenaille

Salade de fruits

Jeudi

Salade verte

Pâté au pomme de terre (Plat complet)

Petits suisses

Compote de fruits

Vendredi

Macédoine vinaigrette

Merlu sauce beurre blanc

Semoule

Petit moulé nature

Crêpe caramel



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.



Mera scolaire

Menus du Lundi 19 au 23 septembre 2022



Lundi

Mardi

Mardi

Jeudi



Vendredi



Menu Zéro Net

Entrée



Plat principal



Produit laitier



Dessert




Les groupes d'aliments :



Carottes râpées vinaigrette
Nuggets de poulet
Brocolis béchamel
Petit moule ail et fines herbes
Fruit

Gratin au fromage
Roti de dinde aux olives
Spécialités verts persillés
St Paulin
Fruit

Poireaux vinaigrette
Cordon bleu
Coquillettes
Croc lait
Compote de fruits

Salade de tomate
Pizza aux légumes (plat complet)
Yaourt nature
Fruit

Melon
Filet de colin sauce estragon
Riz pilaf
Promy
Pan pâtisier

L'automne



« 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. Merd 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.

Mérea scolaire

Menus du Lundi 26 septembre au 30 septembre 2022



Lundi

Mardi

Mardi

Jeudi

Vendredi



 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert

Les groupes d'aliments :



Salade rouge vinaigrette

Chipolatas

Centilles

Edam

Fruit



Salade verte

Cheese burger

Pâtes

Yaourt nature

Fruit



Mortadelle

Sauté de volaille sauce crème

Courgettes persillées

Fromage blanc

Compote de fruits



Rosette

Omelette nature

Petits pois carottes

Pointe de brie à la coupe

Gaufre



Tomate vinaigrette

Nuggets de poisson

Bœuf à la tomate

Petits suisses

Fruit



« 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 certains composants 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.