



Semaine 36



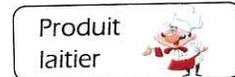
Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Bettaraves vinaigrette*

*Haché de bœuf au jus*

*Poêlée de légumes*

*Emmental*

*Compote de fruits*

*Mardi*

*Céleri rémoulade*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Samos*

*Flan vanille nappé caramel*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Melon*

*Lasagne de boeuf*

*(Plat complet)*

*Babybel*

*Gaufre*

*Vendredi*

*Surimi mayonnaise*

*Manchons de poulet*

*Chips*

*Entremet chocolat*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Semaine 37



*Lundi*

*Salade de blé*

*Sauté de bœuf au jus*

*Ratatouille*

*Fol épi*

*Fruit du jour*

*Mardi*

*Choux blanc vinaigrette*

*Raviolis de légumes*

*(Plat complet)*

*Yaourt nature*

*Compote de fruits*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Crêpe champignons*

*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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre 2023



Semaine 38



*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*

*Mercredi*

Menu Zéro Net



*Melon*

*Frittata aux coquillettes*

*(Plat complet)*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Macédoine mayonnaise*

*Merlu sauce Espagnole*

*Semoule*

*Petit moulé nature*

*Crêpe sucrée*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

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. 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 25 Septembre au Vendredi 29 Septembre 2023



Semaine 39

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

**Lundi**

*Carottes râpées vinaigrette*

*Nuggets de poulet*

*Brocolis béchamel*

*Croc'lait*

*Crumble aux pommes*



**Mardi**

*Friand au fromage*

*Roti de dinde aux olives*

*Haricots verts persillés*

*St Paulin*

*Fruit du jour*



**Mercredi**



**Jedi**

*Salade verte*

*Pâté pomme de terre*

*(Plat complet)*

*Petit suisse sucré*

*Compote de fruits*



**Vendredi**

*Melon*

*Beignets de calamar*

*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. »