



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts Bio vinaigrette	Carottes Râpées Bio	Betterave vinaigrette	Ouf mayonnaise	Concombre Bio vate
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Rôti de dinde à la moutarde	Roulé au fromage	Sauté de volaille sauce curry
	Quenelle de brochet sauce Nantua	Filet meunière	Filet de colin sauce citron		Beignets de calamars
Légume Féculent	Saucisse végétale sauce curry	Boulette de soja sauce provençale	Œufs durs sauce Aurore		Escalope de soja blé végétale
	Pommes sautées	Coquillettes Bio	Flageolets	Epinards à la crème	Chou-fleur Bio béchamel
Produit laitier	Carré frais Bio	Emmental	Vache qui rit BIO	tit suisse aromatisé Bio	Brie à la coupe
Dessert	Fruit Bio	Abricots au sirop	Riz au lait	Fruit	Tarte aux poires



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.



Semaine

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



**Lundi**

*Salade Napoli*

*Boulette d'agneau sauce tomate*

*Filet de colin sauce tomate*

*Boulette de soja sauce tomate*

*Carottes persillées Bio*

*Camembert Bio*

*Gâteau basque*

**Mardi**

*Salade verte (bio)*

*Pâtes à la Bolognaïse (bio)*

*Poisson du jour sauce crème*

*Pané de blé fromage épinard*

*Tortis*

*Fromage blanc nature (bio)*

*Fruit (bio)*

**Mercredi**

*Salade tomate Bio*

*Cordon bleu de volaille*

*Filet de poisson pané*

*Steak de soja sauce curry*

*Haricots verts persillés Bio*

*Gouda*

*Fran vanille*

**Jendredi**

*Taboulé*

*Croc fromage*

*Ratatouille*

*Edam bio*

*Beignet chocolat*

**Vendredi**

*Salade coleslaw*

*Nugget's de poulet ketchup*

*Nugget's de poisson ketchup*

*Nugget's de blé ketchup*

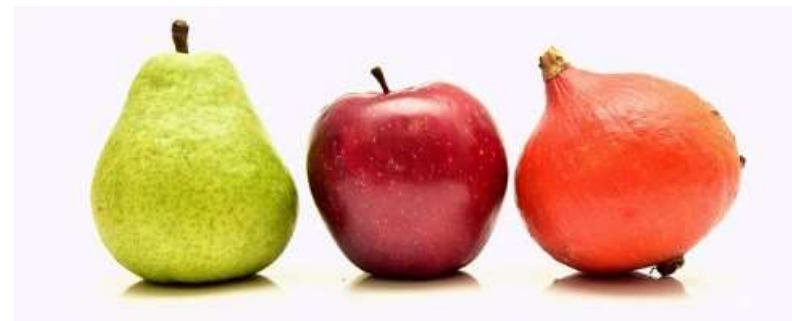
*Pommes noisettes*

*Chanteneige Bio*

*Fruit Bio*



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.

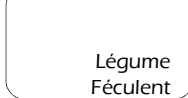
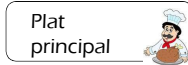


# Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Octobre au 22 Octobre 2021



Semaine 12



*Lundi*

*Salade Marco Polo*  
*Aiguillettes de poulet paprika*  
*Filet de colin sauce citron*  
*Omelette fromage*  
*Purée de brocolis*  
*Fromy*  
*Crème dessert chocolat Bio*

*Mardi*

*Chou blanc vinaigrette*  
*Tomate farcie sauce tomate*  
*Poisson pané+ketchup*  
*Quenelle nature sauce tomate*  
*Riz pilaf Bio*  
*Petit suisse aromatisé Bio*  
*Fruit Bio*

*Mercredi*

*Macédoine mayonnaise*  
*Merguez au jus*  
*Filet de poisson sauce aneth*  
*Crêpe emmental*  
*Semoule*  
*Vache qui rit Bio*  
*Compote de fruits Bio*

*Jeudi*

*Piémontaise*  
*Nuggets de blé*  
*Petit pois/carottes*  
*Yaourt sucré Bio*  
*Quatre quarts du chef*

*Vendredi*

*Concombre Bio vate*  
*Sauté de veau aux olives*  
*Filet meunière*  
*Œufs durs sauce Mornay*  
*Macaronis*  
*Carré frais BIO*  
*Fruit Bio*



Les groupes d'aliments :



*Dicton français :*  
*Si octobre s'emplit de vent, du froid tu pâtiras longtemps.*

« 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. »

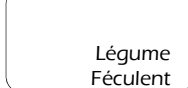


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



Semaine 13



**Lundi**

**Betteraves/Maïs**

*Haché de bœuf sauce tomate*  
*Paupiette de poisson sauce crème*  
*Pané de blé fromage épinards*

**AB** Lentilles Bio

Camembert à la coupe

**Flan chocolat**

**Mardi**

*Persillade de Pomme de terre*

*Quenelles de volaille sauce crème*  
*Quenelles de brochet sauce Nantua*  
*Quenelle nature sauce blanche*

**AB** Carottes bio persi

**AB** Emmental bio

**Pêche au sirop**

**Mercredi**

**Duo de crudités**

*Aiguillettes poulet sce forestière*  
*Filet de colin sauce citron*  
*Tarte aux légumes*

**Haricots beurre**

**AB** Fromage blanc Bio

**AB** Fruit Bio

**Jeudi**

**AB** fleur vinaigrette BIO

*Saucisse végétale sce curry*

**Torsades**

**AB** Gouda Bio

**Flan pâtissier**

**Vendredi**

**Potage de légumes**

*Escalope Viennoise*  
*Colin à la bretonne*  
*Steak de soja sauce Provençale*  
*Purée de pomme de terre*

**AB** tit suisse aromatisé Bio

**AB** Fruit Bio



Les groupes d'aliments :



**C'est les vacances !!!**



« 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. »