SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Novembre au 08 Novembre 2020







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette (bio)	Pâté de campagne
Plat principal	Saucisse lentilles (PU)	Rôti de dinde aux olives	Sauté de bœuf aux oignons	Omelette nature (bio)	Filet de colin sauce provençale
Légume Féculent	***	Pommes sautées	Carottes Vichy	Torsades (bio)	Petits pois
Produit laitier	Saint Nectaire	Camembert	Edam	Petit suisse nature (bio)	Mimolette
Dessert	Gaufre au chocolat	Fruit	Crème praliné	Fruit (bio)	Compote de fruits



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.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 09 Novembre au 13 Novembre 2020







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates vinaigrette (bio)	Céleri rémoulade		Riz niçois	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Sauté de porc (bio) sauce aux herbes	Nugget's de poulet		Crêpe fromage	Paëlla de la mer (PU)
Légume Féculent	Chou-fleur (bio) béchamel	Frites	ARMISTICE 1918	Haricots beurre sauce tomate	***
Produit laitier	Gouda (bio)	Saint Paulin		Fromage blanc	Brie à la coupe
Dessert	Crème chocolat (bio)	Fruit		Tarte au citron	Fruit



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. »

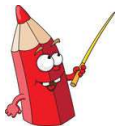
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

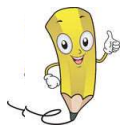
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 16 Novembre au 20 Novembre 2020







Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Carottes râpées	Concombre à la crème	Macédoine vinaigrette	Salade coleslaw
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce crème	Boulettes de bœuf (bio) au jus	Paupiette de veau au jus	Pizza fromage	Poisson pané
Légume Féculent	Courgettes à la tomate	Semoule (bio)	Ratatouille	Salade verte	Pommes vapeur
Produit laitier	Bleu	Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert fondu	Samos
Dessert	Donut's chocolat	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Marbré du chef



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.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 23 Novembre au 27 Novembre 2020







Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette (bio)	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Tomates vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Steak haché (bio) au jus	Rôti de dinde sauce moutarde	Sauté de porc au jus	Friand fromage	Filet de hoki sauce orientale
Légume Féculent	Carottes (bio) au jus	Purée de potiron	Blé	Brocolis béchamel	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé (bio)	Croc'lait	Pavé 1/2 sel	Emmental	Bûchette de chèvre à la coupe
Dessert	Fruit (bio)	Fruit	Crème dessert chocolat	Tarte aux poires	Yaourt au lait entier aromatisé (L)



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.

SOGIREST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Menu scolaire

Menus du Lundi 05 Octobre au 09 Octobre 2020





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal					
Légume Féculent					
Produit laitier					
Dessert					



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.