SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Janvier au 07 Janvier 2022







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé méditerranéen	Tomates vinaigrette (bio)	Taboulé	Salade verte	Rosette
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus	Sauté de bœuf (bio) au jus	Rôti de dinde sauce moutarde	Tortellis ricotta/épinards (PU)	Pavé de colin d'Alaska mariné provençal
Légume Féculent	Haricots beurre	Riz (bio)	Brocolis sauce tomate	***	Purée de courgettes
Produit laitier	Tomme blanche	Emmental (bio)	Chèvretine	Yaourt aromatisé aux fruits	Petit moulé nature
Dessert	Poire au sirop	crème chocolat (bio)	Compote de fruits	Galette des rois	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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 10 Janvier au 14 janvier 2022







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Piémontaise	carottes rapées (bio)	Salade de riz
Plat principal	Boulettes de boeuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Sauté de poulet au jus (bio)	Blanquette de poisson
Légume Féculent	Semoule	Salade verte	Ratatouille	Coquillettes (bio)	Poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature	Yaourt au lait entier	Tomme noire	vache qui rit (bio)	Brie à la coupe
Dessert	Gaufre	Madeleine	Fruit	Fruit (bio)	Moelleux chocolat



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



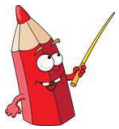


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Menu scolaire

Menus du Lundi 17 Janvier au 21 Janvier 2022



Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade maïs/thon	Haricots verts (bio) vinaigrette	Salade Marco polo	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne
Plat principal	Poulet basquaise	Haché de bœuf (bio) sauce tomate	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Légume Féculent	Petits pois carottes	Boulgour (bio)	Haricots verts	Pommes rissolées	Tagliatelles
Produit laitier	Croc'lait	Fromage blanc nature (bio)	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt au lait entier	Mimolette
Dessert	Gateau nid d'abeille	Compote de fruit (bio)	Fruit	Liégeois chocolat	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. »

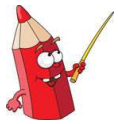
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 24 Janvier au 28 Janvier 2022







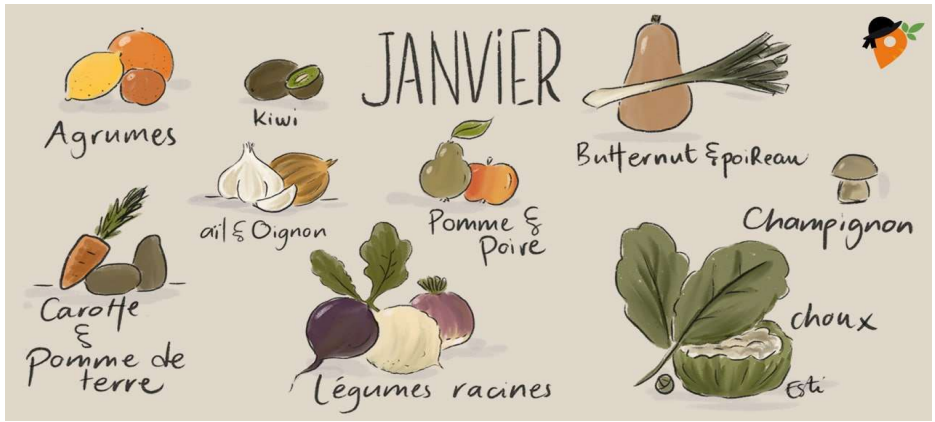
Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées (bio)	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Grignottes de porc sauce tomate	Chipolatas (bio)	Blanquette de dinde à l'ancienne	Tarte tomate chèvre	Beignets de calamar
Légume Féculent	Purée de potiron	Frites (bio)	Bouquet breton	Salade verte	Riz à la tomate
Produit laitier	Gouda	Camembert à la coupe (bio)	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Emmental
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit (bio)	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Compote de 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





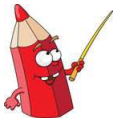
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire







	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.