



Semaine

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

Lundi

- Potage de légumes*
- Grignottes de porc sauce tomate*
- Lentilles au jus*
- Bûche de chèvre*
- Beignet pomme*

Mardi

- Taboulé*
- Croq fromage*
- Chou-fleur persillé*
- Petit suisse sucré*
- Fruit du jour*

Mercredi

- Salade de blé Provençale*
- Chipolatas au jus*
- Petit pois*
- Tartare ail et fines herbes*
- Compote de fruits*

Jeudi

- Céleri rémoulade*
- Steak haché sauce échalote*
- Riz*
- Vache qui rit*
- Crème chocolat*

Vendredi

- Œuf mayonnaise*
- Beignets de calamar*
- Brocolis béchamel*
- Chanteneige*
- Mini chou à la crème*



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.



Semaine 12

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

Lundi

Rosette cornichons
Boulette de boeuf au jus
Carottes au jus
Mimolette
Compote de fruits

Mardi

Macédoine mayonnaise
Tartiflette
(plat complet)
Samos
Fruit

Mercredi

Salade Betterave/Mais
Roti de porc au jus
Blé
Petit Louis
Liégeois chocolat

Vendredi

Carottes râpées
Quenelles de brochet sauce Nantua
Cocos au jus
Petit suisse
Gâteau basque



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.



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Salade maïs/thon

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts persillés

Yaourt au lait entier

Madeleine



Mardi

Potage de légumes

Feuilleté rigolo

Salade verte

St Paulin

Flan vanille



Mercredi

Salade de pâtes

Cordon bleu

Ratatouille

Petit moulé nature

Fruit de saison



Jeudi

Mousse de canard

Sauté de pintade sauce suprême

Pomme Paillason

Délice de Noël au chocolat

Clémentine + chocolat de Noël



Vendredi

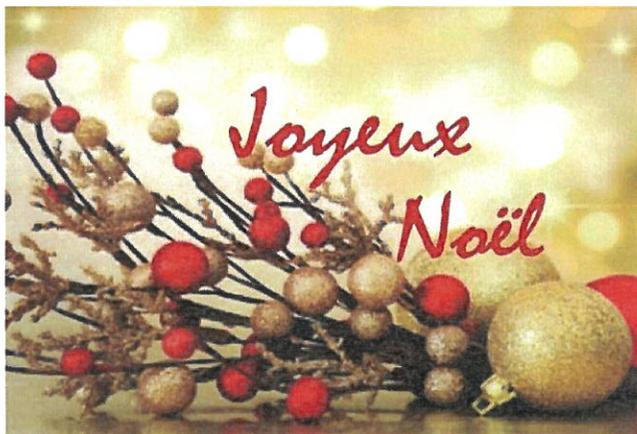
Chou-fleur vinaigrette

Médailillon de merlu sauce Armoricaïne

Riz créole

Gouda

Compote de fruits



« 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. »

Mena

Menus du Lundi 23 décembre au 27 décembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

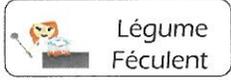
Vendredi



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

Carottes rapée

Aiguillettes de poulet au jus

Pomme vapeur

Petit suisse aux fruits

Crème chocolat

P de t persillées

Friand fromage

Courgettes sauce tomate

Camembert

Compote de fruits

Salami

Boulettes de bœuf au jus

Purée de brocolis

Fromage blanc nature

Chouquettes

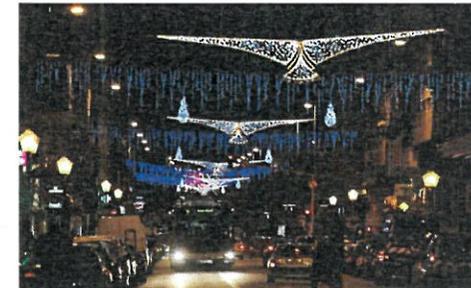
Betteraves vinaigrette

Blanquette de poisson

Farfalles

Mimolette

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. »