



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

Jedi

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.

Menu

Menus du Lundi 09 Décembre au 13 Décembre 2024



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

-
-
-
-
-

Vendredi

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

- P de t vinaigrette*
- Ceufs à la béchamel*
- Epinards*
- Brie 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. »

Menu

Menus du Lundi 16 Décembre au 20 Décembre 2024



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

- (Menu items for Wednesday are not listed in the image)*



Jeudi

- Mousse de canard*
- Sauté de pintade sauce suprême*
- Pomme Paillason*
- Délice de Noël au chocolat*
- Clémentine + chocolat de Noël*



Vendredi

- Chou-fleur vinaigrette*
- Médaille 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. »