

# Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Janvier au 10 janvier 2025



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

Potage de légumes

Boulettes de boeuf  
sauce tomate

Semoule

vache qui rit

Fruit de saison

*Mardi*

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madefleine

*Mercredi*

Piémontaise

Merguez au jus

Ratatouille

Tomme noire

Fruit

*Jedi*

Carotte rapée

Cheeseburger

Frites

Edam

Fruit de saison

*Vendredi*

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Galette des rois



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 scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Semaine 12

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Entrée	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons
Plat principal	Rissolette de veau	Sauté de bœuf au jus	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Légume Féculent	Purée de potiron	Boullgour	Haricots beurre	Pommes rissolées	Petit pois carottes
Produit laitier	Croc'lait	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Bûche de chèvre à la coupe	Babybel
Dessert	Crème chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Génoise confiture	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. »



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 20 Janvier au 24 Janvier 2025



Semaine 13

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

*Lundi*

*Salade de pâtes*  
  
*Œufs durs béchamel*  
  
*Épinards*  
  
*Gouda*  
  
*Flan nappé caramel*

*Mardi*

*Taboulé*  
*Rôti de dinde sauce moutarde*  
*Haricots verts persillés*  
*Petit Louis*  
*Compote de fruits*

*Mercredi*

*Céleri rémoulade*  
*Blanquette de dinde à l'ancienne*  
*Bouquet breton*  
*Saint Nectaire*  
*Salade de fruits*

*Jeudi*

*Nem aux légumes*  
*Sauté de porc caramel*  
*Riz à la Chinoise*  
*Petit moulé nature*  
*Beignet ananas*

*Vendredi*

*Chou blanc vinaigrette*  
*Beignets de calamar*  
*Blé à la tomate*  
*Mimolette*  
*Tarte Tutti Frutti du chef*



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 scolaire

Menus du Lundi 27 Janvier au 31 Janvier 2025

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

*Lundi*

*Salade de haricots rouges*  
*Paupiette de veau au jus*  
*Poêlée campagnarde*  
*Emmental*  
*Yaourt aromatisé*

*Mardi*

*Carotte rapée*  
*Galette de lentilles*  
*Patate douce*  
*Chanteneige*  
*Galette St Michel*

*Mercredi*

*Macédoïne mayonnaise*  
*Châpolatas*  
*Purée de p de terre*  
*Camembert*  
*Fruits de saison*

*Jeudi*

*Rosette*  
*Cordon bleu*  
*Chou-fleur béchamel*  
*Pavé s/sel*  
*Pomme cuite*

*Vendredi*

*Œuf mayonnaise*  
*Quenelles de brochet sauce crème*  
*Coquillettes*  
*Brie à la coupe*  
*Muffin pépites chocolat*



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.