

Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Concombre à la crème

Rissolette de veau

Torsades

Carré frais

Flan vanille

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Compote de fruits

Vendredi

Carottes rapées vinaig

Poisson meunière

P D T campagnar

Yaourt nature

Minis gaufres

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produit suc



© 2013 Maman tambouille



Eleonora © Zita come Zinzera

« 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.