

# Menu scolaire

Menus du Lundi 19 au 23 septembre 2022



Semaine 38

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



*Lundi*

- Carottes râpées vinaigrette*
- Nuggets de poulet*
- Brocolis béchamel*
- Petit moulé ail et fines herbes*
- Fruit*

*Mardi*

- Friand au fromage*
- Roti de dinde aux olives*
- Haricots verts persillés*
- St Paulin*
- Fruit*

*Mercredi*

- Poireaux vinaigrette*
- Cordon bleu*
- Coquillettes*
- Croc lait*
- Compote de fruits*

Menu Zéro Net

*Jeudi*



- Salade de tomate*
- Tarte de légumes (Plat complet)*
- Salade verte*
- Yaourt nature*
- Fruit*

*Vendredi*

- Melon*
- Filet de colin sauce estragon*
- Riz pilaf*
- Fromy*
- Fran pâtissier*

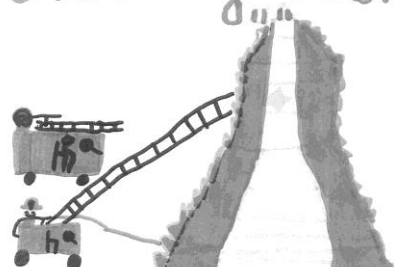


Les groupes d'aliments :



Romane PS St Genest 03

Ethan CP Gemelines



« 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.

