SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Décembre au 03 Janvier 2025

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé méditerranéen	Carotte rapée		Salade verte	Rosette
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Bœuf bourguignon		Tortellis ricotta/épinards (PU)	Colin sauce Provençale
Féculent	Haricots beurre	Pommes vapeur		***	Courgettes persillées
Produit laitier	Tomme blanche	Emmental		Yaourt aromatisé aux fruits	Petit moulé nature
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille		Chouquettes	Fruit de saison

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

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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Janvier au 10 janvier 2025

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Piémontaise	Carotte rapée	Salade de riz
Plat principal	Boulettes de boeuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Cheeseburger	Blanquette de poisson
Féculent	Semoule	Salade verte	Ratatouille	Frites	Poêlée de légumes
Produit laitie	vache qui rit	Yaourt au lait entier	Tomme noire	Edam	Brie à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Madeleine	Fruit	Fruit de saison	Galette des rois

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus — Fruits et légumes cuits — Viandes, poissons œufs — Matières grasses cachées — Produits laitiers — Produits sucrés

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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025

Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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
Féculent	Purée de potiron	Boulgour	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 :

Fruits et légumes crus | Fruits et légumes cuits | Viandes, poissons œufs | Céréales, légumes secs | Matières grasses cachées | Produits laitiers | Produits sucrés

« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Janvier au 24 Janvier 2025

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Taboulé	Céleri rémoulade	Nem aux légumes	Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Œufs durs béchamel	Rôti de dinde sauce moutarde	Blanquette de dinde à l'ancienne	Sauté de porc caramel	Beignets de calamar
Féculent	Epinards	Haricots verts persillés	Bouquet breton	Riz à la Chinoise	Blé à la tomate
Produit laitier	Gouda	Petit Louis	Saint Nectaire	Petit moulé nature	Mimolette
Dessert	Flan nappé caramel	Compote de fruits	Salade de fruits	Beignet ananas	Tarte Tutti Frutti du chef

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

« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Janvier au 31 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots rouges	Carotte rapée	Macédoine mayonnaise	Rosette	Œuf mayonnaise
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Galette de lentilles	Chipolatas au jus	Cordon bleu de dinde	Quenelles de brochet sauce crème
Féculent	Poêlée campagnarde	Patate douce	Purée de p de terre	Chou-fleur béchamel	Coquillettes
Produit laitier	Emmental	Chanteneige	Camembert	Pavé s/sel	Brie à la coupe
Dessert	Yaourt aromatisé	Galette St Michel	Fruits de saison	Pomme cuite	Muffin pépites chocolat

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

« 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. »

Cette photo par Auteur inconnu est soumis à la licence CC BY

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.

SOGIREST TRAITEUR	SOGIREST Montluçon	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2021/2022 *Période 2* *Semaine 2*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ RAYON Renaud ☐ GENNEVIAUX Loïc

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Blé méditerranéen	❑	❑	❑						
03-janv.	Aiguillette de poulet au jus	❑	❑	❑						
	Haricots beurre	❑	❑	❑						
	Tomme blanche	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Mardi	Carotte rapée	❑	❑	❑						
04-janv.	Bœuf bourguignon	❑	❑	❑						
	Pommes vapeur	❑	❑	❑						
	Emmental	❑	❑	❑						
	Liégeois vanille	❑	❑	❑						
Mercredi	0,00	❑	❑	❑						
05-janv.	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Jeudi	Salade verte	❑	❑	❑						
06-janv.	Tortellis ricotta/épinards (PU)	❑	❑	❑						
	***	❑	❑	❑						
	Yaourt aromatisé aux fruits	❑	❑	❑						
	Chouquettes	❑	❑	❑						
Vendredi	Rosette	❑	❑	❑						
07-janv.	Colin sauce Provençale	❑	❑	❑						
	Courgettes persillées	❑	❑	❑						
	Petit moulé nature	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

SOGIREST TRAITEUR	SOGIREST Montluçon	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : Page : 1

Année 2021/2022 *Période 2* *Semaine 4*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ RAYON Renaud ☐ GENNEVIAUX Loïc

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Macédoine vinaigrette	❑	❑	❑						
17-janv.	Rissolette de veau	❑	❑	❑						
	Purée de potiron	❑	❑	❑						
	Croc'lait	❑	❑	❑						
	Crème chocolat	❑	❑	❑						
Mardi	Haricots verts vinaigrette	❑	❑	❑						
18-janv.	Sauté de bœuf au jus	❑	❑	❑						
	Boulgour	❑	❑	❑						
	Petit suisse sucré	❑	❑	❑						
	Compote de fruits	❑	❑	❑						
Mercredi	Salade Marco Polo	❑	❑	❑						
19-janv.	Croque-Monsieur	❑	❑	❑						
	Haricots beurre	❑	❑	❑						
	Petit moulé ail et fines herbes	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Jeudi	Betteraves vinaigrette	❑	❑	❑						
20-janv.	Omelette nature	❑	❑	❑						
	Pommes rissolées	❑	❑	❑						
	Bûche de chèvre à la coupe	❑	❑	❑						
	Génoise confiture	❑	❑	❑						
Vendredi	Crêpe aux champignons	❑	❑	❑						
21-janv.	Poisson pané	❑	❑	❑						
	Petit pois carottes	❑	❑	❑						
	Babybel	❑	❑	❑						

	Fruit de saison	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

SOGIREST TRAITEUR	SOGIREST Montluçon ISO 22000	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : Page : 1

Année 2021/2022 *Période 2* *Semaine 6*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ RAYON Renaud ☐ ..... GENNEVIAUX Loïc

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Salade de haricots rouges	❑	❑	❑						
31-janv.	Paupiette de veau au jus	❑	❑	❑						
	Poêlée campagnarde	❑	❑	❑						
	Emmental	❑	❑	❑						
	Yaourt aromatisé	❑	❑	❑						
Mardi	Carotte rapée	❑	❑	❑						
01-févr.	Galette de lentilles	❑	❑	❑						
	Patate douce	❑	❑	❑						
	Chanteneige	❑	❑	❑						
	Galette St Michel	❑	❑	❑						
Mercredi	Œuf mayonnaise	❑	❑	❑						
02-févr.	Chipolatas au jus	❑	❑	❑						
	Purée de p de terre	❑	❑	❑						
	Camembert	❑	❑	❑						
	Fruits de saison	❑	❑	❑						
Jeudi	Rosette	❑	❑	❑						
03-févr.	Cordon bleu de dinde	❑	❑	❑						
	Chou-fleur béchamel	❑	❑	❑						
	Pavé s/sel	❑	❑	❑						
	Pomme cuite	❑	❑	❑						
Vendredi	Quenelles de brochet sauce crème	❑	❑	❑						
04-févr.	Quenelles de brochet sauce crème	❑	❑	❑						
	Coquillettes	❑	❑	❑						
	Brie à la coupe	❑	❑	❑						
	Muffin pépites chocolat	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Enregistrement

SOGIREST TRAITEUR	SOGIREST Montluçon	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2021/2022 *Période 2* *Semaine 3*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ r RAYON Renaud ☐ : GENNEVIAUX Loïc

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Potage de légumes	❑	❑	❑						
10-janv.	Boulettes de boeuf sauce tomate	❑	❑	❑						
	Semoule	❑	❑	❑						
	vache qui rit	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Mardi	Céleri rémoulade	❑	❑	❑						
11-janv.	Pizza fromage	❑	❑	❑						
	Salade verte	❑	❑	❑						
	Yaourt au lait entier	❑	❑	❑						
	Madeleine	❑	❑	❑						
Mercredi	Piémontaise	❑	❑	❑						
12-janv.	Merguez au jus	❑	❑	❑						
	Ratatouille	❑	❑	❑						
	Tomme noire	❑	❑	❑						
	Fruit	❑	❑	❑						
Jeudi	Carotte rapée	❑	❑	❑						
13-janv.	Cheeseburger	❑	❑	❑						
	Frites	❑	❑	❑						
	Edam	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Vendredi	Salade de riz	❑	❑	❑						
14-janv.	Blanquette de poisson	❑	❑	❑						
	Poêlée de légumes	❑	❑	❑						
	Brie à la coupe	❑	❑	❑						
	Galette des rois	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

SOGIREST TRAITEUR	SOGIREST Montluçon	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : Page : 1

Année 2021/2022 *Période 2* *Semaine 5*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ RAYON Renaud ☐ GENNEVIAUX Loïc

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Salade de pâtes	❑	❑	❑						
24-janv.	Œufs durs béchamel	❑	❑	❑						
	Epinards	❑	❑	❑						
	Gouda	❑	❑	❑						
	Flan nappé caramel	❑	❑	❑						
Mardi	Taboulé	❑	❑	❑						
25-janv.	Rôti de dinde sauce moutarde	❑	❑	❑						
	Haricots verts persillés	❑	❑	❑						
	Petit Louis	❑	❑	❑						
	Compote de fruits	❑	❑	❑						
Mercredi	Céleri rémoulade	❑	❑	❑						
26-janv.	Blanquette de dinde à l'ancienne	❑	❑	❑						
	Bouquet breton	❑	❑	❑						
	Saint Nectaire	❑	❑	❑						
	Salade de fruits	❑	❑	❑						
Jeudi	Nem aux légumes	❑	❑	❑						
27-janv.	Sauté de porc caramel	❑	❑	❑						
	Riz à la Chinoise	❑	❑	❑						
	Petit moulé nature	❑	❑	❑						
	Beignet ananas	❑	❑	❑						
Vendredi	Chou blanc vinaigrette	❑	❑	❑						
28-janv.	Beignets de calamar	❑	❑	❑						
		❑	❑	❑						
	Mimolette	❑	❑	❑						

	Tarte Tutti Frutti du chef	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

SOGIREST TRAITEUR	SOGIREST Montluçon ISO 22000	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2011 Révision : Page : 1

Année 2021/2022 *Période 2* *Semaine 7*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ M. RAYON Renaud ☐ Mme. GENNEVIAUX Loïc

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Err :509	❑	❑	❑						
07-févr.	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
Mardi	Err :509	❑	❑	❑						
08-févr.	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
Mercredi	Err :509	❑	❑	❑						
09-févr.	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
Jeudi	Err :509	❑	❑	❑						
10-févr.	Err :509	❑	❑	❑						
		❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
Vendredi	Err :509	❑	❑	❑						
11-févr.	Err :509	❑	❑	❑						
		❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						
	Err :509	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Enregistrement