
















MENU

Semaine du 6 Juillet au 10 Juillet 202

	Lundi 	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	Rosette cornichons Aiguillettes de poulet basquaise Petits pois carottes Tomme blanche Fruit de saison	Œuf mayonnaise Roti de porc au jus Boulgour Vache picon Compote pomme banane	Betteraves vinaigrette Lasagne bolognaise PU Buche de chèvre à la coupe Fuit de saison	Melon Pâté aux pdt du chef PU L  Yaourt au lait entier Madeleine	Carottes râpées Poisson pané Coquillettes Emmental Tarte aux pommes du chef
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	

« 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

Semaine du 13 Juillet au 17 Juillet 2026

Lundi



Haricot vert vinaigrette

Sauté de volaille sauce crème

Pommes rissolées

St Paulin

Compote de pommes

Mardi

Mercredi

Tomates vinaigrette

Chipolatas au jus

Purée de pdt

Samos

Fruit de saison



Jeudi

Chou blanc vinaigrette

Œufs durs sauce aurore

Riz

Chanteneige

Cookie pépites chocolat

Vendredi

Taboulé

Filet de colin sauce provençale

Carottes persillées

Yaourt nature sucré

Fruit de saison







Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

« 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.

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Produits laitiers	Macédoine mayonnaise	Brocolis vinaigrette	Pâté de campagne	Melon	Tomates vinaigrette		
Fruits et légumes	Roti de dinde au jus	Steak haché au jus	Paupiette de veau sauce herbes	Omelette nature	Beignet de calamar à la romaine		
Viandes, poissons œufs	Semoule	Frites	Poêlée de légumes	chou-fleur persillé	Torsades		
Céréales légumes secs	Vache picon	Carré frais	Edam	Petit suisse sucré	St Nectaire à la coupe		
Produits sucrés	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Roulé confiture	Fruit de saison		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		

« 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.

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

Semaine du 27 Juillet au 31 Juillet 2026

Lundi

Mardi 

Mercredi

Jeudi

Vendredi 

    	<p>Salami</p> <p>Gordon bleu (dinde)</p> <p>Courgettes sauce tomate</p> <p>Babybel</p> <p>Flan vanille</p>	 <p>Salade thon / mais</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de pdt</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade haricots verts</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Macaronis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>PU</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote de fruits</p>	 <p>Feuilleté fromage</p> <p>Merlu sauce Armoricaine</p> <p>Ratatouille</p> <p>Samos</p> <p>Cake pépites chocolat du chef</p>
	 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Filière Marine Engagée</p>	
<p>L LOCAL</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Pâtissé par nos chefs</p>			

« 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

Semaine du

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Produits laitiers
- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales légumes secs
- Produits sucrés

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

« 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.

Année 2025

Période 2

Semaine 2

Site :

Responsable de secteur : | | Mr RAYON Renaud | |

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 6-Jul	Rosette cornichons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Aiguillettes de poulet basquaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Petits pois carottes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Tomme blanche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Mardi 7-Jul	Œuf mayonnaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Roti de porc au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Boulgour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Vache picon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Compote pomme banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Mercredi 8-Jul	Betteraves vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Lasagne bolognaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	PU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Buche de chèvre à la coupe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Fuit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Jedi 9-Jul	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Pâté aux pdt du chef	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	PU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Yaourt au lait entier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Madeleine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Vendredi 10-Jul	Carottes râpées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Poisson pané	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Emmental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Tarte aux pommes du chef	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										

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.

Année 2025

Période 2

Semaine 4

Site :

Responsable de secteur : | | Mr RAYON Renaud | |

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 20-Jul	Macédoine mayonnaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Roti de dinde au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Vache picon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Compote de pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 21-Jul	Brocolis vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Steak haché au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Frites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Carré frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 22-Jul	Pâté de campagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Paupiette de veau sauce herbes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Edam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 23-Jul	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Omelette nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	chou-fleur persillé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Roulé confiture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 24-Jul	Tomates vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Beignet de calamar à la romaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Torsades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	St Nectaire à la coupe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

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.

Année 2025

Période 2

Semaine 6

Site :

Responsable de secteur : | | Mr RAYON Renaud | | Mr. 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 3-Aug		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 4-Aug		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 5-Aug		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 6-Aug		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 7-Aug		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

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.

Année 2025

Période 2

Semaine 3

Site :

Responsable de secteur : | | Mr RAYON Renaud | |

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 13-Jul	Haricot vert vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de volaille sauce crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pommes rissolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	St Paulin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Compote de pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 14-Jul	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	1/0/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 15-Jul	Tomates vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Chipolatas au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de pdt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Samos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jedi 16-Jul	Chou blanc vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Œufs durs sauce aurore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Chanteneige	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cookie pépites chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 17-Jul	Taboulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de colin sauce provençale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt nature sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

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

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2025

Période 2

Semaine 5

Site :

Responsable de secteur : | | Mr RAYON Renaud | |

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 27-Jul	Salami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cordon bleu (dinde)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Courgettes sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Babybel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Flan vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 28-Jul	Salade thon / mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Nuggets de blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de pdt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fromage blanc sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 29-Jul	Salade haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de bœuf sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Macaronis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Beignet chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 30-Jul	Salade verte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pâtes à la bolognaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	PU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Camembert à la coupe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Compote de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 31-Jul	Feuilleté fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Merlu sauce Armoricaïne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Ratatouille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Samos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cake pépites chocolat du chef	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

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

Année 2025

Période 2

Semaine 7

Site :

Responsable de secteur : | | Mr RAYON Renaud | | Mr. 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 10-Aug	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 11-Aug	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 12-Aug	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 13-Aug	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 14-Aug	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

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

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.