

Mérea scolaire

Menus du Lundi 3 Avril au Vendredi 7 Avril 2023



Lundi

Mardi 

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume féculent



Produit laitier



Dessert

Taboulé

Rôti de porc sauce Provençale

Poêlée de légumes

Petit moulé

Fruit de saison

Betterave vinaigrette 

Boulette de bœuf BIO au jus 

Haricots verts BIO 

Yache qui rti BIO 

Liégeois chocolat BIO 

Carotte rappée

Jambon grillé sauce tomate

Lentilles

Carré frais

Brownies

Salade verte

Pâté pomme de terre (Plat complet)

Petit suisse aromatisé

Crêpe sucrée

Crêpe fromage

Beignets de calamar

Riz à la tomate

Samos

Fruit de saison

Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons cuits

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

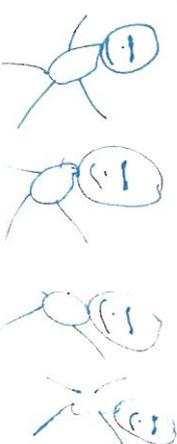
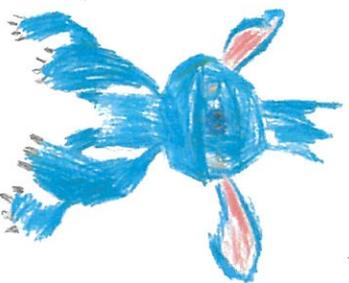
Produits sucrés

THIBAUT CM2 ECOLE DE AUROUER

THIBAUT - Ecole d'Aurouer

ENZO CP AUROUER

ENZO CP AUROUER



« 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.

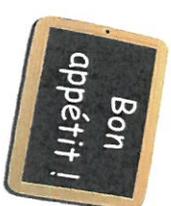
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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 10 Avril au Vendredi 14 Avril 2023



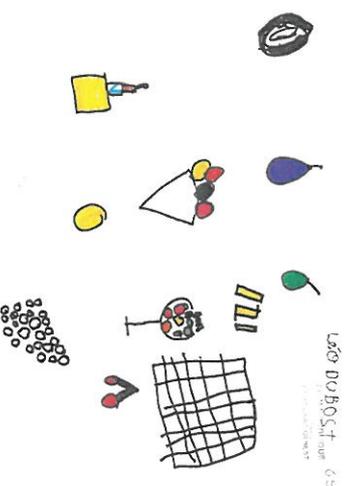
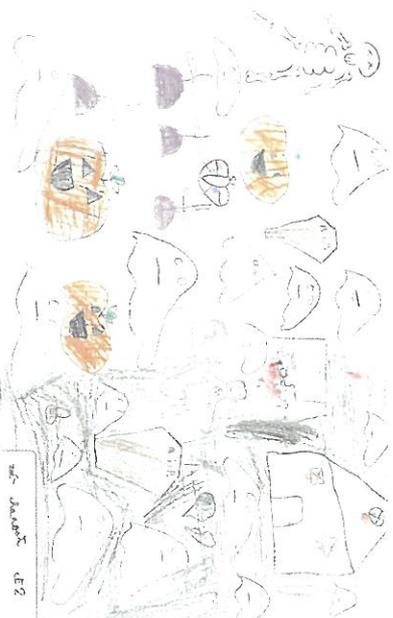
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée Plat principal Légume Féculent Produit laitier Dessert	<p><i>PERTE</i></p>	<p><i>Chou fleur vinaigrette</i> <i>Sauté de porc au jus</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Emmental</i> <i>Lizgeois vanille</i></p>	<p><i>Salade thon/mais</i> <i>Rôti de dinde sauce Provençale</i> <i>Semoule</i> <i>Pavé 1/2 sel</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Ouf dur mayonnaise</i> <i>Crêpes tomate/mozzarella</i> <i>Courgettes béchamel</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Beignet au chocolat</i></p>	<p><i>Pâté de campagne</i> <i>Brandade de poisson (Plat complet)</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Compote de fruits</i></p>



Les groupes d'aliments :



ZOE ECOLE DE CHAROST CE2



Logo DOBOSI pour 6^{es}

LEO GS ECOLE DE ST GENEST

« 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 17 Avril au Vendredi 21 Avril 2023



Semaine 12

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert

Lundi

Duo de crudités
Quenelles de volaille
sauce crème
Coquillettes
Petit moulé nature
Fruit de saison

Mardi

Salade verte
Machis parmentier
(Plat complet)
Edam
Gaufre

Mercredi

Salade de riz
Pennes au poulet
(Plat complet)
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Jeudi

Surimi mayonnaise
Piccoussel
Petit pois
Yache qui rit
Chou vanille

Vendredi

Tarte au fromage
Filet de merlu sauce
Armoricaine
Chou-fleur persillé
Yaourt au lait entier
Crème praliné



Les groupes d'aliments :

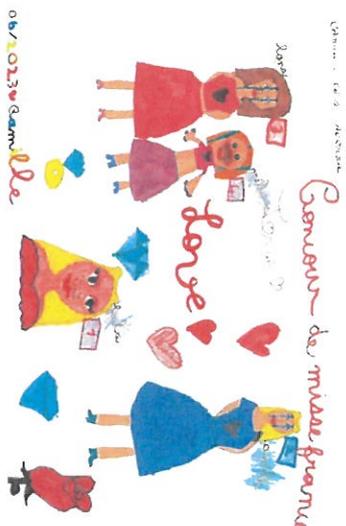
NAEL DOMERAT DOLTO



Blaise



Caëlia
Minae 2022-2023



Chloé - 2022-2023

CAMILLE CEL AUROUER

« 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 24 Avril au Vendredi 28 Avril 2023



Semaine 13

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert

Lundi

<i>Rosette cornichons</i>
<i>Sauté de porc au jus</i>
<i>Brocolis béchamel</i>
<i>Buchette de chèvre à la coupe</i>
<i>Fruit de saison</i>

Mardi

<i>Céleri remoulade</i>
<i>Tarte aux légumes</i>
<i>Carottes à la crème</i>
<i>St Paulin</i>
<i>Flan nappé caramel</i>

Mercredi

<i>Macédoine mayonnaise</i>
<i>Aiguillette de poulet moutarde</i>
<i>Faricots beurre</i>
<i>Fromage blanc nature</i>
<i>Galette Bretonne</i>

Jeudi

<i>Pâté en croûte</i>
<i>Parmenier de Pâques (Plat complet)</i>
<i>Mimofette</i>
<i>Dessert de Pâques chocolat de Pâques</i>

Vendredi

<i>Chou rouge vinaigrette</i>
<i>Poisson pané</i>
<i>Gnocchis</i>
<i>Camembert à la coupe</i>
<i>Tarte abricots au chef</i>



Les groupes d'aliments :



NOA CP ECOLE DE AUROUER



De Rio
année 2022-2023

« 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.

