

Menu scolaire

Menus du Lundi 02 Janvier au 06 Janvier 2023



Semaine

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Blé méditerranéen

Aiguillettes de poulet au jus

Haricots beurre

Tomme blanche

Fruit de saison

Carotte rapée

Bœuf bourguignon

Pommes vapeur

Emmental

Liégeois chocolat

Salade verte

Tortellis ricotta/épinards (PU)

Yaourt aromatisé aux fruits

Chouquettes

Rosette

Pavé de colin d'Alaska mariné provençal

Purée de courgettes

Petit moulé nature

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

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.












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 9 Janvier au 13 janvier 2023



Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Entrée 	Potage de légumes	Céleri rémoulade	carottes rapées (bio) 	Salade de riz
Plat principal 	Boulettes de boeuf sauce tomate	Pizza fromage	Sauté de poulet au jus (bio) 	Blanquette de poisson
Légume Féculent 	Semoule	Salade verte	Coquillettes (bio) 	Poêlée de légumes
Produit laitier 	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt au lait entier	vache qui rit (bio) 	Brie à la coupe
Dessert 	Gaufre	Madeleine	Fruit (bio) 	Galette des Rois



Les groupes d'aliments:



« 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 16 Janvier au 20 Janvier 2023



Semaine 12



Lundi

Salade maïs/thon

Boulette de poulet basquaise

Purée de potiron

Croc'lait

Liégeois vanille

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Saucisse de Strasbourg

Petit pois/carottes

Fromage blanc nature

Compote de fruits

Jeudi

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Pommes rissolées

Yaourt au lait entier

Génoise confiture

Vendredi

Pâté de campagne

Poisson pané

Tagliatelles

Babybel

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

MARIE CP école de AUROUER



3 enfants - Mère - CM2 - Auvergne



« 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 23 Janvier au 27 Janvier 2023



MENU CHINOIS

Semaine 13



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Salade de pâtes

Œufs durs béchamel

Epinards

Gouda

Flan nappé caramel

Mardi

Tartare de légumes

Sauté de porc au caramel

Riz à la Chinoise

Petit suisse sucré

Pâte de fruits

Jeudi

Carottes rapées

Cheeseburger

Frites

Camembert à la coupe

Fruit

Vendredi

Chou blanc vinaigrette

Beignets de calamar

Blé à la tomate

Mimolette

Tarte abricot du chef



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

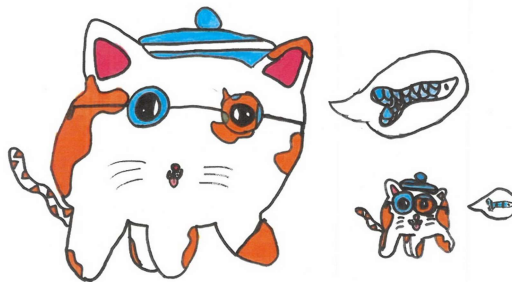
Fruits et légumes cuits

Vianes, poissons œufs

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. »