






## Menus du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février 2024



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



*Lundi*

*Potage de légumes*

*Escalope viennoise*

*Purée de pomme de terre*

*Edam*

*Fruit de saison*

*Mardi*

*Chou-fleur vinaigrette*

*Palet végétal Maraîcher*

*Torsades sauce tomate*

*Vache qui rit*

*Liégeois chocolat*

*Jeudi*

*Salade Chinoise*

*Sauté de porc au caramel*

*Riz Cantonais*

*Ananas*



*Vendredi*

*Haricots verts vinaigrette*

*Marmite de saumon sauce crème*

*Poêlée campagnarde*

*Camembert à la coupe*

*Tarte tutti Frutti du chef*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons crus

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.

# Menu scolaire

Menus du Lundi 12 Février au Vendredi 16 Février 2024



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

<i>Salade de pâtes</i>
<i>Steak haché au jus</i>
<i>Courgettes béchamel</i>
<i>Vache picon</i>
<i>Compote de fruits</i>

*Mardi*

<i>Betteraves vinaigrette</i>
<i>Rôti de porc sauce tomate</i>
<i>Pomme noisette</i>
<i>Yaourt sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>

*Jeudi*

<i>Salade verte</i> 
<i>Pâtes Teddy Cheese</i> 
<i>(Plat complet)</i>
<i>Chanteneige</i> 
<i>Fruit de saison</i> 

*Vendredi*

<i>Rosette cornichons</i>
<i>Poisson pané</i>
<i>Haricots verts</i>
<i>Gouda</i>
<i>Quatre-quarts du chef</i>



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 19 Février au Vendredi 23 Février 2024



Semaine 12

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

*Lundi*

- Céleri rémoulade
- Galette sarrasin jambon/fromage
- Chou-fleur béchamel
- Yaourt nature
- Flan vanille

*Mardi*

- Carotte rapée vinaigrette
- Tartiflette
- (Plat complet)
- Tomme noire
- Beignet pomme

*Jeudi*

- Potage de légumes
- Omelette
- Ratatouille
- Mimolette
- Eclair au chocolat

*Vendredi*

- Œuf mayonnaise
- Filet de merlu sauce Armoricaïne
- Blé
- Edam
- Fruit de saison



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.