



Semaine 27



*Lundi*

*Taboulé*

*Sauté de porc au jus*

*Haricots beurre sauce tomate*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mardi*

*Tomates vinaigrette*

*Steak haché*

*Frites*

*Chanteneige*

*Fruit du jour*

*Jeudi*

*Pâté de volaille (Sans porc)*

*Raviolis de bœuf*

*(Plat complet)*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Melon*

*Colin sauce armoricaine*

*Semoule*

*Yaourt nature*

*Fruits au sirop*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vielles, poissons œufs

Produits laitiers

Produits sucrés

Milhan Maternelle MS



« 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

## SEMAINE du 10 au 14 Juillet 2023



Semaine 28



*Lundi*

*Friand fromage*

*Aiguillettes de poulet basquaise*

*Petits pois carottes*

*Tomme blanche*

*Fruit du jour*

*Mardi*

*Salade de betteraves et maïs*

*Chili con carne*

*(Plat complet)*

*Camembert à la coupe*

*Tarte aux poires*

*Jeudi*

*Carottes râpées*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Petit moulé nature*

*Moelleux chocolat*

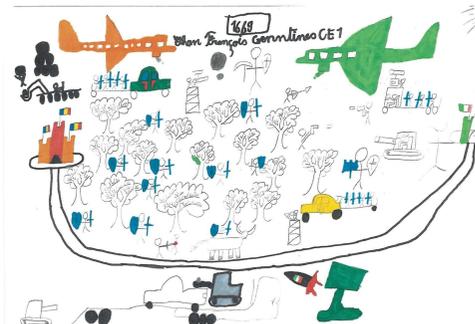
*Vendredi*



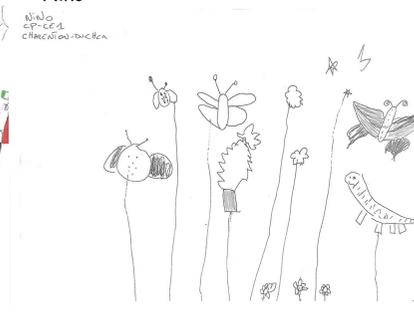
Les groupes d'aliments :



Ethan François Genntines CE1



Nino



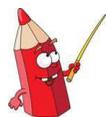
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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

## SEMAINE du 17 au 21 Juillet 2023



Semaine 29



*Lundi*

*Thon mayonnaise*

*Sauté de volaille au jus*

*Brocolis persillés*

*Yaourt aromatisé*

*Flan caramel*

*Mardi*

*Haricots Verts vinaigrette*

*Oeufs sauce aurore*

*Riz*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Chou blanc vinaigrette*

*Spaghetti bolognaise*

*(Plat complet)*

*Chanteneige*

*Chouquettes*

*Vendredi*

*Salade de concombres*

*Filet de colin sauce provençale*

*Purée de PdT*

*Pavé 1/2 sel*

*Fruit du jour*



Les groupes d'aliments :



Emma Maternelle GS



Anaëlle



« 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.

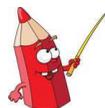
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menu scolaire

SEMAINE du 24 au 28 Juillet 2023



Semaine 30



*Lundi*

Macédoine  
mayonnaise

Rôti de porc au jus

PdT rissolées

Fromy

Salade de fruits

*Mardi*

Salade de riz

Steak haché

Carottes au beurre

Carré frais

Crème vanille



*Jeudi*

Melon

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Roulé chocolat

*Vendredi*

Tomates vinaigrette

Beignets de calamar à  
la romaine

Torsades

Gouda

Fruit du jour



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes  
crus/cuits

Viandes,  
poissons  
œufs

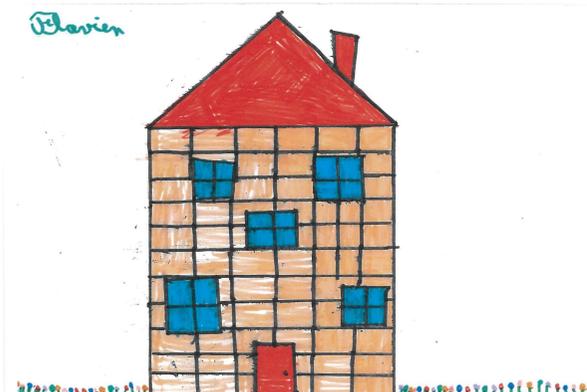
Produits  
laitiers

Produits  
sucrés

Léo Maternelle GS



Flavien



« 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. »