

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Février au 03 Mars 2023



Semaine

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Taboulé

Sauté de porc au jus

Haricots beurre persillés

Yaourt au lait entier

Madeleine

Chou rouge vinaigrette

Boulettes de bœuf provençale

Frites

Chanteneige

Fruit

Salade de Blé

Crêpe au fromage

Carottes aux herbes

St paulin

Chouquettes

Pâté de campagne

Blanquette de poisson

Semoule

Yaourt nature sucré

Fruit



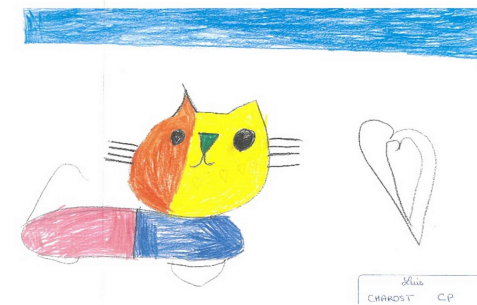
Les groupes d'aliments :



LUIS CHAROST CP

AMBRE GENNETINES CM2

AMBRE GENNETINES : CM2



« 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.



Semaine



Entrée



Plat principal



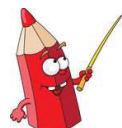
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Friand fromage

Steak haché sauce tomate

Petits pois au jus

Tomme noire

Fruit

MENU AFRICAIN

Mardi

Salade Africaine (carotte, coco rapé, avocat)

Poulet Congolais

Riz

Camembert à la coupe

Gâteau banane pépites chocolat

Jeudi

Œuf mayonnaise

Pizza fromage

Salade verte

Fromage blanc

Crème chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Petit moulé

Beignet aux pommes



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Produits laitiers

Produits sucrés

SELEVANE DOLTO (DOMERAT)



Se Se Se Se
Dolto
Dolto Dolto Dolto



Mira
CHAROST C.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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Mars au 17 Mars 2023



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Salami

Sauté de volaille au jus

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Galette Bretonne

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Quenelles nature sauce tomate

Riz

Bûche de chèvre à la coupe

Cookie pépites chocolat



Jeu



Chou blanc vinaigrette

Spaghettis bolognaise (PU)

Chanteneige

Fruit

Vendredi

Crêpe champignons

Filet de colin sauce provençale

Purée de pommes de terre

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits



Les groupes d'aliments :



YOAN



AEDAN ECOLE DOLTO



« 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Mars au 24 Mars 2023



Semaine 13

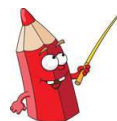
Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Macédoine mayonnaise

Roti de porc au jus

Pommes rissolées

Fromy

Yaourt aux fruits

Mardi

Salade de riz

Sauté de boeuf au jus

Carottes persillées

Brie à la coupe

Crème vanille

Jeudi

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou-fleur béchamel

Fromage blanc

Moelleux chocolat



Vendredi

Quiche Lorraine

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :



AURELIE A FOURNIER



« 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 27 Mars au 31 Mars 2023








Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

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

Thon mayonnaise

Raviolis (PU)

Chanteneige

Fruit

Carotte rapée

Œufs florentine

Fromage blanc sucré

Compote

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Chou fleur

Mimolette

Quatre quart du chef

Friand à la viande

Merlu sauce Espagnole

Riz

Samos

Salade de fruits



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

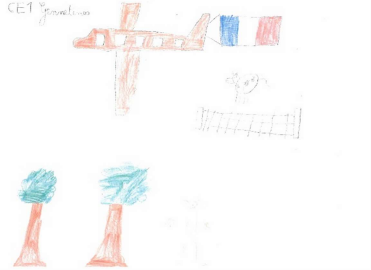
WILLIAM GENNETINES CM2

ETHAN CE1 GENNETINES

william gennetines / CM2



ETHAN CE1 gennetines



« 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.