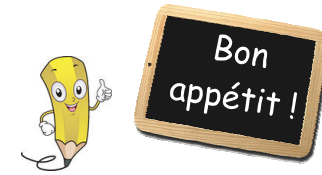


Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Janvier au 03 Février 2023



Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette (bio)	Persillade de pommes de terre	Salade verte + croutons	Paté de campagne
Plat principal	Pâtes bolognaise (Bio) (PU)	Nugget's de Blé	Pot au feu	Filet de hoki sauce aurore
Légume Féculent	***	Poêlée campagnarde	Emmental	Carottes sautées
Produit laitier	Chanteneige (bio)	Saint Paulin	Emmental	Mimolette
Dessert	Fruit (bio)	Crème vanille	Crêpe au chocolat	Fruit

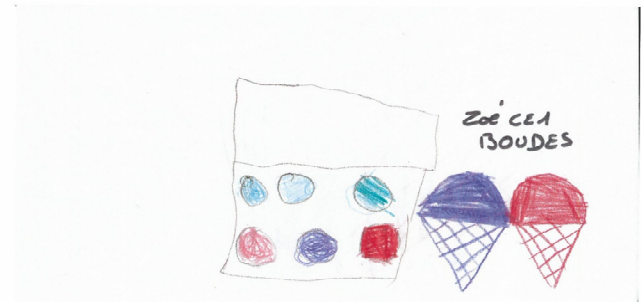
Les groupes d'aliments:



ELIOTT
Ecole Dolto DOMERAT

Eliott

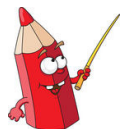
ZOE CE1 Ecole de Boudes








« 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 06 Février au 10 Février 2023



Semaine

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

Lundi

Potage de légumes
Boulette de veau sauce barbecue
Semoule
Edam
Fruit

Mardi

Quiche Lorraine
Œufs florentine (PU)

Fromage blanc nature
Mousse chocolat

Jeudi

Chou blanc vinaigrette
Escalope de dinde viennoise
Torsades à la tomate
Vache qui rit
Salade de fruit

Vendredi

Haricots verts vinaigrette
Marmite de saumon sauce crème
Pommes noisette
Camembert à la coupe
Tarte tutti frutti du chef



Les groupes d'aliments :

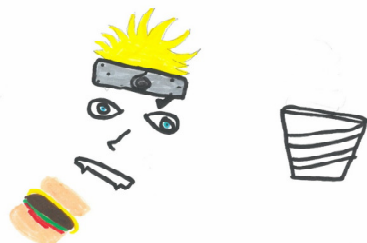


CAMERON 9 ans A Fournier

Cameron 9 ans eto. fournisseur

NOËLY 9 ans A Fournier

Noëly 9 ans 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. »

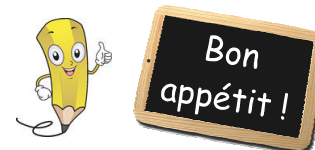


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.






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

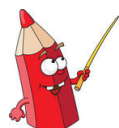
Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Février au 17 Février 2023



Semaine 12

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



Lundi

- Salade de pâtes
- Steak haché au jus
- Courgettes béchamel
- Vache picon
- Compote de fruits

Mardi

- Betteraves vtge
- Roti de porc sauce tomate
- Galette de pomme de terre
- Yaourt nature
- Fruit

Jeudi

- Salade coleslaw
- Crêpes emmental
- Aubergines
- Cantal
- Riz au lait

Vendredi

- Rosette cornichons
- Poisson pané
- Haricots verts
- Gouda
- Fruit



Les groupes d'aliments :



TOM 9 ans Denis Diderot



TOM 9 ans Denis Diderot



MELIA DOLTO

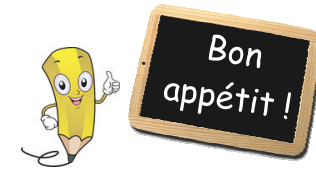
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.








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 20 Février au 24 Février 2023



Semaine 13

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

Lundi

- Céleri rémoulade*
- Boulettes de bœuf sauce napolitaine*
- Chou-fleur béchamel*
- Yaourt nature*
- Flan vanille*

Mardi

- Salade verte*
- Tartiflette (PU)*
- ****
- Tomme noire*
- Beignet pomme*

Jeudi

- Feuilleté Dubarry*
- Omelette*
- Ratatouille*
- Mimolette*
- Fruit*

Vendredi

- Chou rouge vinaigrette*
- médailillon de merlu sce ciboulette*
- Blé*
- Edam*
- Eclair au chocolat*



Les groupes d'aliments :



YOHAN CM1
Ecole de Boudes

NATHAN CP Ecole de 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.