



Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade thon / maïs

Rôti de dinde au jus

Haricots blancs

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Carottes rapées

Pâtes à la bolognaise

(Plat complet)

Yaourt nature sucré

Gaufre



Œuf à la Parisienne

Crêpes emmental

Haricots verts persillés

Vache qui rit

Flan chocolat

Persillade de PdT

Médailon de merlu sauce Dieppoise

Chou-fleur béchamel

Camembert à la coupe

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

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. »

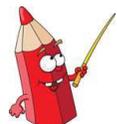


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Semaine



Radis beurre

*Quenelles de volaille
sauce crème*

Macaronis

Croc'lait

Chouquettes

Concombres vinaigrette

*Boulettes de bœuf sauce
tomate*

Semoule

Emmental

Fruit de saison



Les groupes
d'aliments :



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 Mai au Vendredi 17 Mai 2024



Semaine 12



Les groupes
d'aliments :



Lundi

Carottes rapées

Sauté de bœuf sauce tomate

Torsades

Gouda

Mousse au chocolat

Mardi

Œuf dur mayonnaise

Paupiette de veau au jus

Ratatouille

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mercredi

Salade de riz

Jambon blanc

Haricots beurre

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Jeudi

Tomates vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Beignet aux pommes

Vendredi

Céleri rémoulade

Poisson pané

Purée de pomme de terre

Tartare nature

Fruit de saison

« 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. »

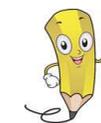


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024



Semaine 13



Les groupes d'aliments :



Lundi



Mardi

Concombre vinaigrette

Nuggets de blé

Carottes au beurre

St Paulin

Crème vanille

Mercredi

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce Provençale

Riz

Tomme noire

Fruit de saison

Jeudi

Melon

Cheeseburger

Frites

Chanteneige

Crêpe au sucre

Vendredi

Pâté de campagne

Beignets de calamar

Petit pois

Suisse aromatisé

Compote de fruits

« 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. »