



Semaine

*Lundi*

*Mardi*

*Jeudi*

*Vendredi*

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

*Tomates vinaigrette*

*Sauté de volaille sauce forestière*

*Flageolets*

*Tomme noire*

*Gaufre*

*Haricots verts vinaigrette*

*Boulettes de bœuf au jus*

*Riz*

*Petit suisse aux fruits*

*Fruit de saison*

*Melon*

*Quenelles nature sauce tomate*

*Bouलगour*

*Yaourt nature sucré*

*Tarte tutti Frutti*

*Salade coleslaw*

*Aiguillettes de saumon meunière*

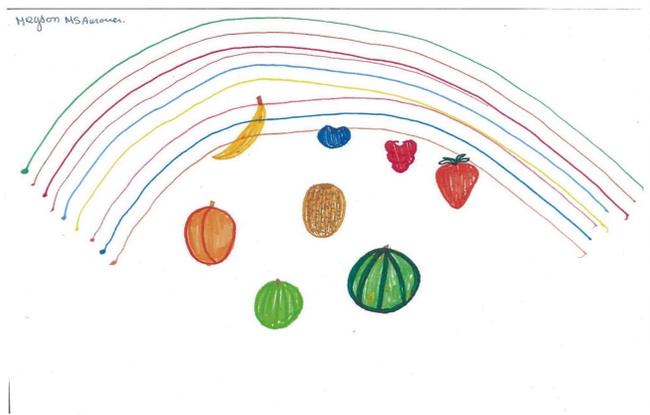
*Petit pois*

*Camembert à la coupe*

*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.



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

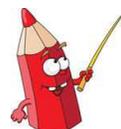
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menu scolaire

Menus du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024



Semaine



*Lundi*

*Crêpe champignons*

*Paupiette de veau au jus*

*Poêlée de légumes*

*Emmental*

*Liégeois vanille*

*Mardi*

*Macédoine mayonnaise*

*Pennes au poulet*

*(Plat complet)*

*Cantal*

*Fruit du jour*

*Jeudi*

*Chou blanc vinaigre*

*Omelette nature*

*Gnocchis*

*Gouda*

*Compote*



*Vendredi*

*Concombre vinaigrette*

*Blanquette de poisson*

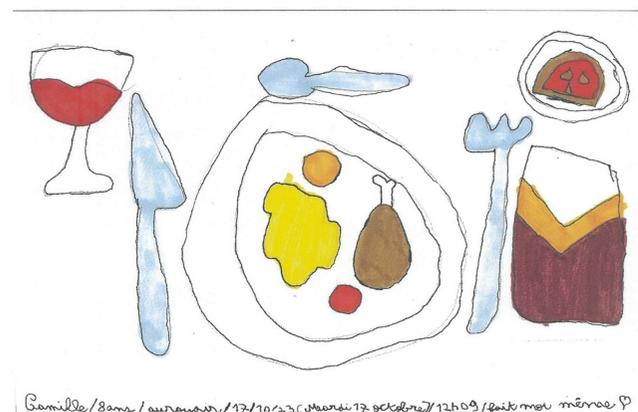
*Ratatouille*

*Yaourt aromatisé*

*Beignet aux pommes*



Les groupes d'aliments :



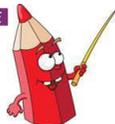
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024



Semaine 12

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

*Lundi*

*Carotte rapée*

*Hachis parmentier*  
*( Plat complet)*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mardi*

*Betteraves vinaigrette*

*Sauté de porc sauce brune*

*Ebly*

*Brie à la coupe*

*Fruit de saison*

*Jeudi*

*Tomate à croquer*

*Nuggets de volaille*

*PDI rôties aux épices douces*

*Donuts*

*Vendredi*

*Quiche Lorraine*

*Quenelles de brochet sauce béchamel*

*Carottes persillées*

*Petit suisse aux fruits*

*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.



# Menu scolaire

Menus du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024



Semaine 13



*Lundi*

*Taboulé*

*Cordon bleu*

*Haricots verts*

*Tomme blanche*

*Compote de pommes*

*Mardi*

*Tomates vinaigrette*

*Pâtes à la bolognaise*

*Edam*

*Fruit de saison*

*Jeudi*

*Melon*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Samos*

*Quatre quarts du chef*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Médailillon de merlu  
sauce citron*

*Coquillettes*

*Fromage blanc*

*Fruit de saison*



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes  
crus/cuits

Viandes,  
poissons  
œufs

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

Menu du Lundi 24 Jun 2023 au Vendredi 28 Jun 2024



*Lundi*

*Mardi*

*Jeudi*

*Vendredi*



*Betteraves vinaigrette*

*Grignottines de porc  
sauce tomate*

*Purée de pâtes*

*Petit suisse aux fruits*

*Liégeois vanille*

*Salami*

*Escalope viennoise*

*Petit pois carottes*

*Buchette de chèvre*

*Fruit de saison*

*Carotte rapée  
vinaigrette*

*Pâté pomme de terre*

*(Plat complet)*

*Camembert*

*Fruit de saison*

*Melon*

*Beignets de calamar*

*Chou fleur béchamel*

*Vache qui rit*

*Tarte abricots du chef*



Les groupes  
d'aliments :



1

« 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.