

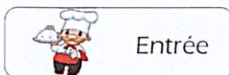


Menu scolaire

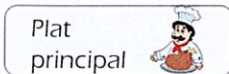
Menus du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus/cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés

Lundi

Salade thon / maïs

Rôti de dinde au jus

Haricots blancs

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Mardi

Carottes rapées



Pâtes à la bolognaise



(Plat complet)

Yaourt nature sucré



Galette pur beurre



Mercredi



Jeudi

Œuf à la Parisienne

Crêpes emmental

Haricots verts persillés

Vache qui rit

Flan chocolat

Vendredi

Persillade de PdT

Médailillon de merlu sauce Dieppoise

Chou-fleur béchamel

Camembert à la coupe

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.

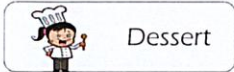
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024



Semaine



Lundi

Radis beurre

Quenelles volaille sauce crème

Macaronis

Croc'lait

Chouquettes

Mardi

Concombres vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule

Emmental

Fruit de saison

Mercredi



Jeudi



Vendredi



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vlantes, 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024



Semaine 12



Entrée



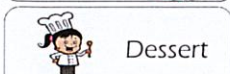
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Carottes rapées

Sauté de bœuf sauce tomate

Torsades

Gouda

Crème 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



Jendredi

Tomates vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Beignet aux pommes



Vendredi

Céleri remoulade

Poisson pané

Purée de pomme de terre

Tartare nature

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

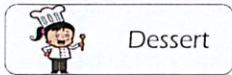
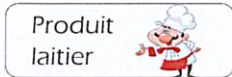
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024



Semaine 13



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

Steak haché au jus

Frites

Chanteneige

Crêpe fruits rouges



Vendredi

Pâté de campagne

Beignets de calamar

Petit pois

Suisse aromatisé

Compote de fruits



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. »