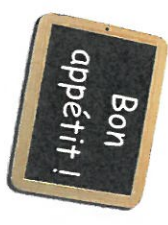


Menus du Lundi 1 Avril au Vendredi 5 Avril 2024

Mera scolaire



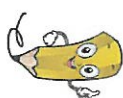
Lundi

Mardi






Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semaine

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert

Saison d'été!!!
Piiiiiiiiiiiiiiii

Betterave rouge en vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts
Yache qui rit
Crème chocolat

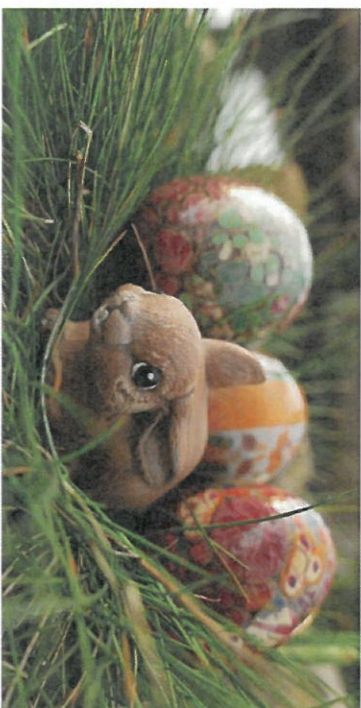
Macédoine mayonnaise
Rôti de porc au jus
Lentilles
Carré frais
Brownies

Salade verte
Lasagne bolognaise (Plat complet)
Petit suisse
Compote de fruits

Céleri remoulade
Beignets de calamar
Riz à la tomate
Samos
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.



Mera scolaire

Menus du Lundi 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024



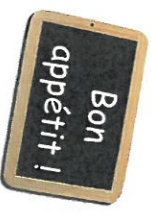
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	
Entrée	Carotte rapée	Chou fleur vinaigrette	Salade thon/mais	Œuf dur sauce cocktail	Taboulé	
Plat principal	Jambon blanc/rosette	Pizza fromage	Rôti de dinde sauce provençale	Parmenier de Paques (Plat complet)	Quenelles de brochet	
Legume Facultant	Pomme vapeur	Salade verte	Semoule	Yaourt sucré	Brocolis béchamel	
Produit laitier	Raclette	Emmental	Pavé 1/2 sel	Moelleux chocolat au chef	Fromage blanc sucré	
Dessert	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Fruit de saison		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. »

Mera scolaire

Menus du Lundi 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024



Semaine 12

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert

Lundi

Duo de crudités
Sauté de volaille sauce crème
Coquillettes
Petit moule nature
Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette
Steak haché au jus
Frites
Edam
Compote de fruits

Mercredi

Salade coleslaw
Pennes au poulet
(Plat complet)
Petit suisse aromatisé
Gaufre

Jeudi

Salade piémontaise
Nuggets de blé
Petit pois
Yache qui rit
Chou vanille

Vendredi

Crêpe au fromage
Filet de merlu sauce Armoricaine
Chou-fleur persillé
Yaourt au lait entier
Madeleine



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.

Menus du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril 2024



Semaine 13

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

<i>Rosette cornichons</i>
<i>Sauté de porc au jus</i>
<i>Haricots verts persillés</i>
<i>Petit Louis</i>
<i>Fruit de saison</i>

Mardi

<i>Céleri remoulade</i>
<i>Œuf florentine</i>
<i>(plat complet)</i>
<i>Goûda</i>
<i>Flan nappé caramel</i>

Mercredi

<i>Macédoine mayonnaise</i>
<i>Aiguillette de poulet moutarde</i>
<i>Haricots beurre</i>
<i>Fromage blanc nature</i>
<i>Galette Bretonne</i>

Jeudi

<i>Salade pêcheur</i>
<i>Escalope viennoise</i>
<i>Carottes au jus</i>
<i>Samos</i>
<i>Fruit de saison</i>

Vendredi

<i>Chou rouge vinaigrette</i>
<i>Poisson pané</i>
<i>Torsades</i>
<i>Camembert à la coupe</i>
<i>Tarte tutti frutti au chef</i>



« 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 certains composants 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.