

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 bœuf
Petit pois
Vache 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

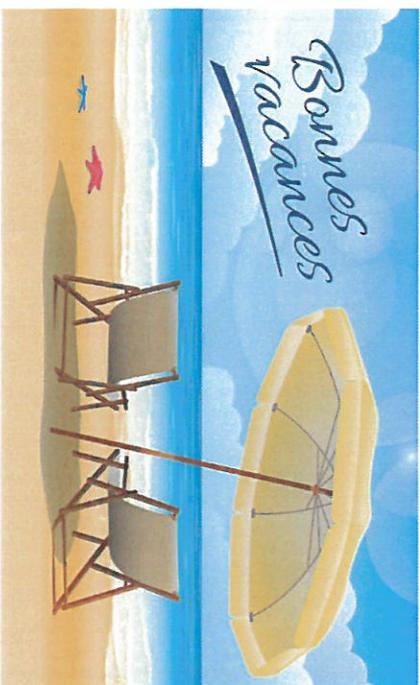
<i>Macédoine mayonnaise</i>
<i>Aiguillette de poulet moutarde</i>
<i>Haricots beurre</i>
<i>Fromage blanc nature</i>
<i>Galette Bretonne</i>

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. »