

Lundi






Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine

- 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

Ouf 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

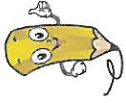
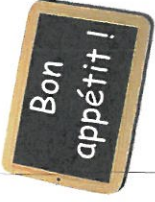
Vianes, poissons œufs

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. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi

Radis beurre

Quenelles de volaille sauce crème

Macaronis

Croc'lait

Chouquettes

Fruits et légumes crus/cuits

Mardi

Concombres vinaigrette 

Boulettes de bœuf sauce tomate 

Semoule 

Emmental 

Fruit de saison 

Viandes, poissons œufs

Mercredi



Céréales, légumes secs

Judi



Produits laitiers

Vendredi



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 par en bénéficiair. »

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.



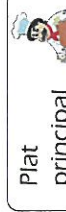


Lundi

Semaine 12



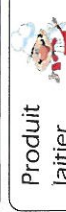
Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

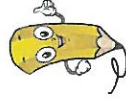


Les groupes d'aliments :



Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024



Lundi

Carottes rapées
Sauté de bœuf sauce tomate
Torsades
Gouda
Mousse au chocolat

Mardi

Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus
Ratatouille
Yaourt au lait entier
Madeline

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.



 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert

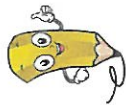


Les groupes d'aliments :



Menu solaire

Menus du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024



Lundi



Concombre vinaigrette

Nuggets de blé

Carottes au beurre

St Paulin

Crème vanille

Mardi

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce Provençale

Riz

Tomme noire

Fruit de saison

Mercredi

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. »