



Semaine






Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

RISONI AUX LEGUMES

SAUTE DE PORC AU JUS

HARICOTS BEURRE SAUCE TOMATE

PETIT SUISSE AROMATISE

FRUIT

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

BOULETTES DE BŒUF SAUCE FORESTIERE

RIZ CREOLE

CHANTENEIGE

LIEGOIS VANILLE

SALADE PIEMONTAISE

SAUTE DE VEAU SAUCE TOMATE

COURGETTES BECHAMEL

BRIE

COMPOTE DE FRUITS

CELERI REMOULADE

CREPE AU FROMAGE

CAROTTES AUX HERBES

ST PAULIN

FLAN PATISSIER

PATE DE CAMPAGNE

BLANQUETTE DE POISSON

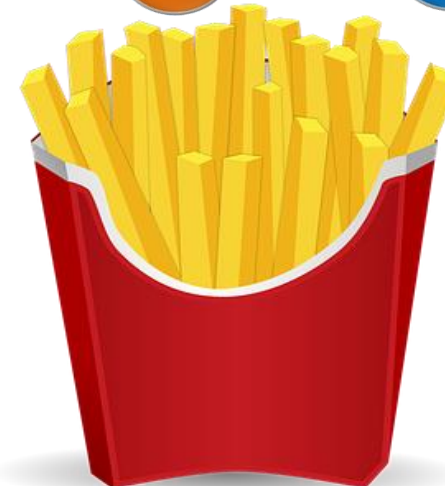
FRITES

PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES

FRUIT



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. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

POTAGE DE LEGUMES

BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE

PETITS POIS AU JUS

TOMME NOIRE

ILE FLOTTANTE

Mardi

ŒUF MAYONNAISE

HACHE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE

HARICOTS VERTS PERSILLES

CAMEMBERT

FRUIT

Mercredi

SALADE SOMBRERO

ROTI DE DINDE SAUCE CREME

BOULGOUR

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT

Jeudi

BETTERAVES VINAIGRETTES

PIZZA FROMAGE

SALADE VERTE

VACHE QUI RIT

CREME CHOCOLAT

Vendredi

CAROTTES RAPEES

COLIN SAUCE CITRON

COQUILLETES

CANTAL

COOKIES PEPITES DE CHOCOLAT



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 15 Mars au 19 Mars 2021



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

SALAMI

SAUTE DE POULET AU JUS

POEELEE DE LEGUMES

YAOURT NATURE

TARTE NORMANDE

Mardi

**HARICOTS VERTS
VINAIGRETTE**

**QUENELLES NATURE
SAUCE TOMATE**

RIZ

**BUCHE DE CHEVRE A LA
COUPE**

LIEGEOIS CHOCOLAT

Mercredi

TERRINE DE POISSON

HACHE DE VEAU AU JUS

EPINARDS A LA CREME

CROC'LAIT

FRUIT

Jeudi

**CHOU BLANC
VINAIGRETTE**

L'AB JAGNES BOLOGNAISE

CHANTENEIGE

COMPOTE DE FRUITS

Vendredi

SALADE DE CONCOMBRE

**FILET DE COLIN SAUCE
PROVENCALE**

**PUREE DE POMMES DE
TERRE**

PAVE 1/2 SEL

FRUIT



Les groupes
d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

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

Menus du Lundi 22 Mars au 26 Mars 2021



Semaine 13



Lundi

MACEDOINE MAYONNAISE

AIGUILLETES DE POULET AU JUS

POMMES RISSOLEES

FROMY

FRUIT

Mardi

CAROTTES RAPEES

BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE

BROCOLIS BECHAMEL

BLEU

CREME VANILLE

Mercredi

CELERI REMOULADE

SAUCISSES LENTILLES

EDAM

SALADE DE FRUITS

Jeudi

BETTERAVES VINAIGRETTE

OMELETTE NATURE

CHOU FLEUR PERSILLE

PETIT SUISSE NATURE

MOELLEUX CHOCOLAT

Vendredi

TOMATES VINAIGRETTE

BEIGNETS DE CALAMARS

TORSADES

GOUDA

FRUIT



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. »