

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Tomates vinaigrte

Sauté de volaille sauce forestière

Flageolets

Tomme noire

Gaufre

Haricots verts vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Riz

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Oeuf mayonnaise

Rôti de porc sauce moutarde

Carottes Vichy

Carré Président

Compote de fruits

Melon

Quenelles nature sauce tomate

Boulgour

Yaourt nature sucré

Tarte tutti Frutti

Salade coleslaw

Aiguillettes de saumon meunière

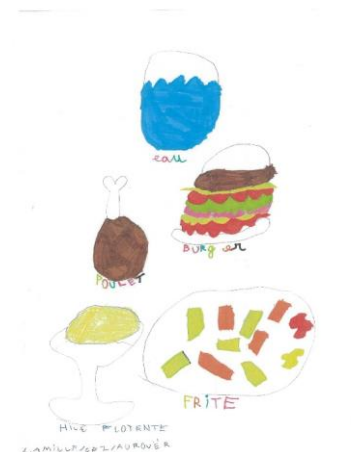
Petit pois

Camembert à la coupe

Fruit de saison



Les groupes d'aliments:



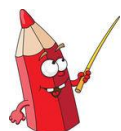
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

Menu scolaire

Menus du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024



Semaine



Lundi

Crêpe champignons

Paupiette de veau au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Liégeois vanille

Mardi

Macédoine mayonnaise

Pennes au poulet

(Plat complet)

Cantal

Fruit du jour

Mercredi

Salade de riz

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts

Petit moulé

Salade de fruits

Jeudi

Chou blanc vinaigre

Omelette nature

Gnocchis

Gouda

Compote

Vendredi

Concombre vinaigrette

Blanquette de poisson

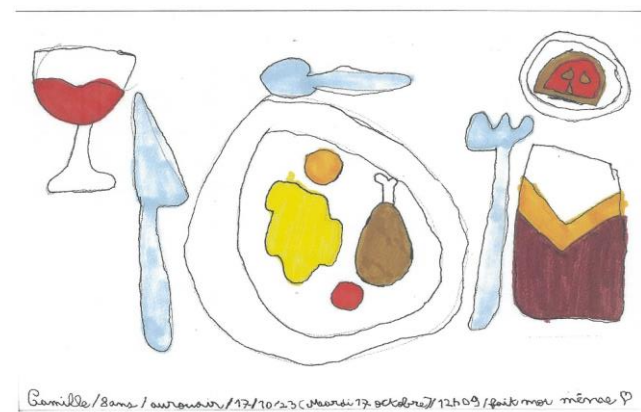
Ratatouille

Yaourt aromatisé

Beignet aux pommes



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 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024



Semaine 12



Lundi

Carotte rapée

Hachis parmentier

(Plat complet)

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mardi

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc sauce brune

Ebly

Brie à la coupe

Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce Espagnole

Macaronis

Fromage blanc nature

Compote de fruits

Jeudi

Tomate à croquer

Nuggets de volaille

PDT rôties aux épices douces

Donuts

Vendredi

Quiche Lorraine

Quenelles de brochet sauce béchamel

Carottes persillées

Petit suisse aux fruits

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.

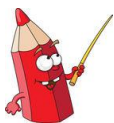
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024



Semaine 13



Lundi

Taboulé

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche

Compote de pommes

Mardi

Tomates vinaigrette

Pâtes à la bolognaise

Edam

Fruit de saison

Mercredi

Brocolis vinaigrette

Bœuf bourguignon

Purée de carottes

Yaourt nature sucré

Muffin pépites chocolat

Jedi

Melon

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Quatre quarts du chef

Vendredi

Pâté de campagne

Médaille de merlu sauce citron

Coquillettes

Fromage blanc

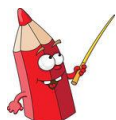
Fruit de saison



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. »



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Betteraves vinaigrette

Grignottines de porc sauce tomate

Purée de pdt

Petit suisse aux fruits

Liégeois vanille

Salami

Escalope viennoise

Petit pois carottes

Buchette de chèvre

Fruit de saison

Salade verte

Lasagnes

(plat complet)

Emmental

Marbré + crème anglaise

Carotte rapée vinaigrette

Pâté pomme de terre

(Plat complet)

Camembert

Fruit de saison

Melon

Beignets de calamar

Chou fleur béchamel

Vache qui rit

Tarte abricots du chef



Les groupes d'aliments:

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

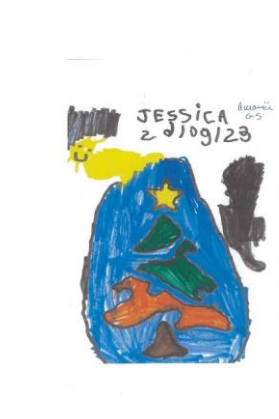
Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



1

« 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. »