

# Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Février au 05 Février 2021



Semaine

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



**Lundi**



*Betteraves vinaigrées (bio)*  
*Haché de bœuf (bio) au jus*  
*Semoule (bio)*  
*Chanteneige (bio)*  
*Fruit (bio)*

**Mardi**

*Rosette*  
*Nugget's de poulet*  
*Poêlée campagnarde*  
*Saint Paulin*  
*Crêpe au chocolat*

**Mercredi**

*Céleri rémoulade*  
*Rôti de porc aux herbes*  
*Blé*  
*Brie*  
*Compote de fruits*

Nouvel an chinois



**Jedi**

*Nem au poulet*  
*Boulettes de bœuf sauce chinoise*  
*Riz cantonais*  
*Petit suisse nature*  
*Tarte coco*

**Vendredi**

*Persillade de pommes de terre*  
*Filet de hoki sauce Aurore*  
*Carottes sautées*  
*Mimolette*  
*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 08 Février au 12 Février 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Potage de légumes

Burger de veau au jus

Semoule

Edam

Fruit

**Mardi**

Carottes râpées

Œufs florentine (PU)

\*\*\*

Fromage blanc nature

Eclair chocolat

**Mercredi**

Salade Marco Polo

Aiguillettes de poulet aux herbes

Brocolis béchamel

Tomme blanche

Fruit

**Jendredi**

Chou blanc vinaigrette

Escalope viennoise

Torsades à la tomate

Vache qui rit

Mousse au chocolat

**Vendredi**

Haricots verts vinaigrette

Filet de colin sauce citron

Pommes persillées

Camembert à la coupe

Gaufre



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



Le nouvel an chinois 2021 célèbre le signe du BUFFLE



« 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 Février au 19 Février 2021



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Chou rouge vinaigrette*

*Steak haché au jus*

*Courgettes persillées*

*Vache picon*

*Tarte citron*

*Mardi*

*Betteraves vgte*

*Sauté de porc sauce tomate*

*Riz*

*Yaourt nature*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade verte*

*Sauté de veau sauce olives*

*Haricots verts*

*Petit moulé nature*

*Crème chocolat*

*Jeudi*

*Salade coleslaw*

*Crêpe champignons*

*Coquillettes*

*Cantal*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Terrine de légumes*

*Poisson pané*

*Purée de pommes de terre*

*Gouda*

*Fruit*



Les groupes d'aliments :



Février



Mardi Gras



« 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 Février au 26 Février 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

<i>Salade Napolé</i>
<i>Friand fromage</i>
<i>Ratatouille</i>
<i>Mimolette</i>
<i>Fruit</i>

*Mardi*

<i>Salade verte</i>
<i>Tartiflette (PU)</i>
***
<i>Tomme noire</i>
<i>Compote de fruits</i>

*Mercredi*

<i>Haricots verts vinaigrette</i>
<i>Rôti de dinde au jus</i>
<i>Torsades</i>
<i>Carré frais</i>
<i>Fruit</i>

*Jeudi*

<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Boulettes de bœuf sauce crème</i>
<i>Petits pois au jus</i>
<i>Yaourt nature</i>
<i>Beignet pomme</i>

*Vendredi*

<i>Chou blanc vinaigrette</i>
<i>Filet de colin sauce ciboulette</i>
<i>Blé</i>
<i>Edam</i>
<i>Flan vanille</i>



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. »