

Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Mars au Vendredi 02 Avril 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Persillade de pommes de terre

Aiguillettes de poulet sauce crème

Carottes Vichy

Camembert à la coupe

Fruit

Mardi 

Betteraves vinaigrées (bio)

Ouf florentine (œuf) (bio)

Yaourt nature (bio)

Crème chocolat (bio)

Mercredi

Crêpe fromage

Paupiette de veau au jus

Blé

Emmental

Fruit

Pâques

Jeudi

Terrine de campagne

Boulettes d'agneau au thym

Flageolets

Petit moulé ail et fines herbes

Tarte chocolat pépites

Vendredi

Céleri remoulade

Marmite de colin sauce espagnole

Riz safrané

Chanteneige

Compote de fruits



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



Joyeuses Pâques

« 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 05 Avril au Vendredi 09 Avril 2021



Semaine



Lundi



FERIE

Mardi



Œuf mayonnaise

Chipolatas au jus

Petits pois

Gouda

Fruit

Mercredi



Salade verte

Rôti de dinde sauce tomate

Haricots verts

Petit suisse aromatisé

Flan vanille

Jeudi



Salade coleslaw

Gnocchis crème parmesan basilic (PU)

Fromy

Fruit

Vendredi



Concombre vinaigrette

Poisson pané

Purée de chou-fleur

Brie

Beignet pomme



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 12 Avril au Vendredi 16 Avril 2021



Semaine 12



Entrée

Plat principal



Légume
Féculent

Produit
laitier



Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Haché de bœuf au jus

Brocolis

Yaourt nature

Crème chocolat

Mardi

Carottes râpées

*Jambon grill sauce
madère*

Frites

Brebicrème

Fruit

Mercredi

Macédoine mayonnaise

*Sauté de poulet sauce
curry*

Semoule

Cantal

Fruit

Jedi

Chou blanc vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Saint Paulin

Compote de fruits

Vendredi

Salade piémontaise

*Filet de colin sauce aux
herbes*

Carottes sautées

Petit moulé nature

Tarte citron



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 19 Avril au Vendredi 23 Avril 2021



Semaine 13

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

Lundi

Salade printanière
Rôti de porc sauce moutarde
Riz créole
Tomme noire
Moelleux chocolat

Mardi

Tomates vinaigrette
Aiguillettes poulet sce basquaise
Poêlée de légumes
Gouda
Fruit

Mercredi

Chou rouge/maïs
Boulettes de bœuf au jus
Courgettes béchamel
St Nectaire
Pomme cuite

Jeudi

Terrine de légumes
Omelette nature
Torsades
Edam
Fruit

Vendredi

Saucisson à l'ail
Filet de colin sauce citron
Ratatouille
Fromage blanc
Liégeois vanille



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 26 Avril au Vendredi 30 Avril 2021








Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

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

Macédoine mayonnaise

Quenelles de volaille sauce crème

Pommes vapeur

Bûche de chèvre coupe

Fruit

Betteraves vinaigrette

Haché de bœuf sauce tomate

Semoule

Vache qui rit

Mousse chocolat

Taboulé

Saucisse de Toulouse

Chou-fleur persillé

Petit suisse nature

Fruit

Céleri rémoulade

Crêpe champignons

Haricots beurre

Mimolette

Fromage blanc aux fruits

Carottes râpées

Filet meunière

Purée de pommes de terre

Croc'lait

Marbré chocolat 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



« 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.