

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Taboulé*

*Sauté de porc au jus*

*Haricots beurre persillés*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mardi*

*Chou rouge vinaigrette*

*Boulettes de bœuf provençale*

*Frites*

*Chanteneige*

*Fruit*

*Mercredi*

*Persillade de PdT*

*Escalope viennoise*

*Épinards*

*Brie*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Salade de Blé*

*Crêpe au fromage*

*Carottes aux herbes*

*St paulin*

*Chouquettes*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Blanquette de poisson*

*Semoule*

*Yaourt nature sucré*

*Fruit*



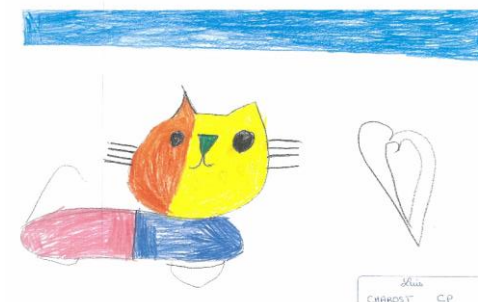
Les groupes d'aliments :



LUIS CHAROST CP

AMBRE GENNETINES CM2

AMBRE GENNETINES : CM2



« 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 06 Mars au 10 Mars 2023



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



*Lundi*

*Friand fromage*

*Steak haché sauce tomate*

*Petits pois au jus*

*Tomme noire*

*Fruit*

MENU AFRICAIN

*Mardi*

*Salade Africaine (carotte, coco rapé, avocat)*

*Poulet Congolais*

*Riz*

*Camembert à la coupe*

*Gâteau banane pépites chocolat*

*Mercredi*

*Salade coleslaw*

*Rôti de dinde au jus*

*Boulgour*

*Vache Picon*

*Fruit*

*Jeudi*

*Œuf mayonnaise*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Fromage blanc*

*Crème chocolat*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Petit moulé*

*Beignet aux pommes*



Les groupes d'aliments :



SELEVANE DOLTO (DOMERAT)



Selevane Dolto  
Dolto  
Mars 2023 - 2023

MIRA CHAROST CP

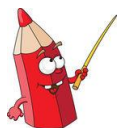


Mira Charost  
C.P.

« 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 13 Mars au 17 Mars 2023



Semaine 12



**Lundi**

**Salamé**

**Sauté de volaille au jus**

**Poêlée de légumes**

**Yaourt aromatisé**

**Galette Bretonne**

**Mardi**

**Haricots verts vinaigrette**

**Quenelles nature sauce tomate**

**Riz**

**Bûche de chèvre à la coupe**

**Cookie pépites chocolat**

**Mercredi**

**Terrine de poisson**

**Cordon bleu**

**Lentilles**

**Samos**

**Fruit**



**Jeudi**



**Chou blanc vinaigrette**

**Spaghettis bolognaise (PU)**

\*\*\*

**Chanteneige**

**Fruit**

**Vendredi**

**Crêpe champignons**

**Filet de colin sauce provençale**

**Purée de pommes de terre**

**Pavé 1/2 sel**

**Compote de fruits**



Les groupes d'aliments :



YOAN

jean



AEDAN



AEDAN ECOLE DOLTO

« 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 20 Mars au 24 Mars 2023



Semaine 13



**Lundi**

Macédoine mayonnaïse

Roti de porc au jus

Pommes rissolées

Fromy

Yaourt aux fruits



Les groupes d'aliments:

**Mardi**

Salade de riz

Sauté de boeuf au jus

Carottes persillées

Brie à la coupe

Crème vanille



**Mercredi**

Salade verte + croustons

Chipolatas

Lentilles au jus

Edam

Fruit



**Jeudi**

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou-fleur béchamel

Fromage blanc

Moelleux chocolat



**Vendredi**

Quiche Lorraine

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit



AURELIE A FOURNIER

AURELIE A FOURNIER



« 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 27 Mars au 31 Mars 2023



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Thon mayonnaise*

*Raviolis (PU)*

*Chanteneige*

*Fruit*

*Carotte rapée*

*Œufs florentine*

*Fromage blanc sucré*

*Compote*

*H verts vinaigrette*

*Rôti de bœuf*

*Coquillettes*

*Yaourt nature*

*Fruit*

*Céleri rémoulade*

*Cordon bleu*

*Chou fleur*

*Mimolette*

*Quatre quart du chef*

*Friand à la viande*

*Merlu sauce Espagnole*

*Riz*

*Samos*

*Salade de fruits*



Les groupes d'aliments :



WILLIAM GENNETINES CM2

william.gennetines/cm2



ETHAN CE1 GENNETINES



ETHAN CE1 GENNETINES

« 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. »