

# Menu scolaire

SEMAINE du 03 au 07 Juillet 2023



Semaine

**Lundi**

**Mardi**

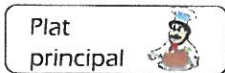
**Mercredi**

**Jeudi**

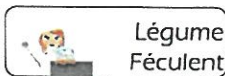
**Vendredi**



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Taboulé

Sauté de porc au jus

Haricots beurre sauce tomate

Yaourt au lait entier

Madeleine

Tomates vinaigrette

Steak haché

Frites

Chanteneige

Fruit du jour

Persillades de PDT

Escalope viennoise

Epinards à la crème

Mimolette

Beignet à la pomme

Pâté de volaille

Raviolis de bœuf (Plat complet)

Saint Paulin

Compote de fruits

Melon

Colin sauce armoricaine

Semoule

Yaourt nature

Fruits au sirop



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vandres, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Milhan Maternelle MS



« 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.

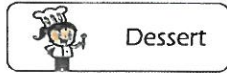
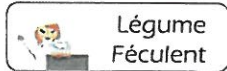
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menu scolaire

SEMAINE du 10 au 14 Juillet 2023



Semaine



**Lundi**

*Friand fromage*

*Aiguillettes de poulet  
basquaise*

*Petits pois carottes*

*Tomme blanche*

*Fruit du jour*

**Mardi**

*Salade de Betteraves et  
Maïs*

*Chili con carne (Plat  
complet)*

*Camembert à la coupe*

*Tarte aux poires*

**Mercredi**

*Oeuf mayonnaise*

*Roti de dinde au jus*

*Boulgour*

*Vache picon*

*Fruit du jour*

**Jendredi**

*Carottes râpées*

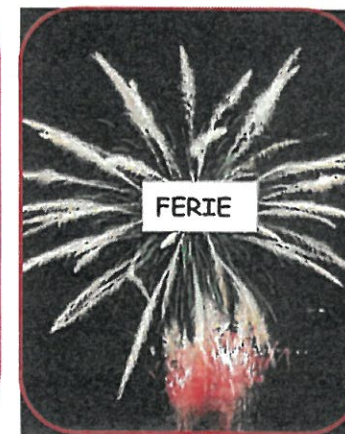
*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Petit moulé nature*

*Moelleux chocolat*

**Vendredi**

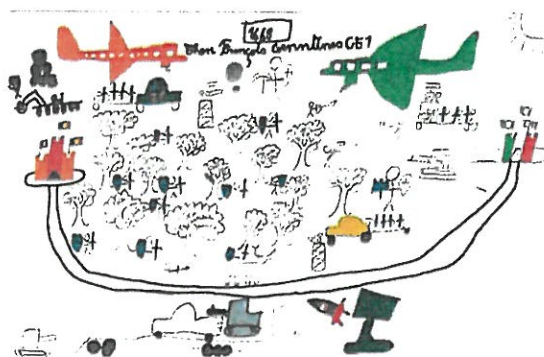


Les groupes  
d'aliments :

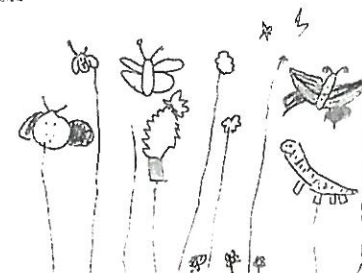


Nino Charenton du Chers CP CE1

Ethan François Genntines CE1



Nino  
Charenton du Chers



« 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.

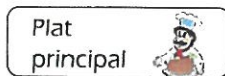


# Menu scolaire

SEMAINE du 17 au 21 Juillet 2023



Semaine 12



**Lundi**

*Thon mayonnaise*

*Sauté de volaille au jus*

*Brocolis persillés*

*Yaourt aromatisé*

*Flan caramel*

**Mardi**

*Haricots verts vinaigrette*

*Oeufs sauce aurore*

*Riz*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

**Mercredi**

*Risoni aux légumes*

*Cordon bleu*

*Blettes béchamel*

*Samos*

*Fruit du jour*

**Jendredi**

*Chou blanc vinaigrette*

*Spaghetti bolognaise (Plat complet)*

*Chanteneige*

*Chouquettes*

**Vendredi**

*Salade de concombre*

*Filet de solin sauce provençale*

*Purée de pommes de terre*

*Pavé 1/2 sel*

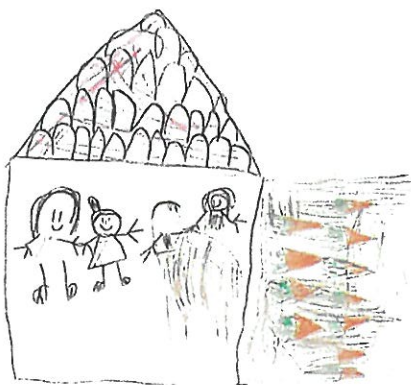
*Fruit du jour*



Les groupes d'aliments :



Emma Maternelle GS



Anaëlle Maternelle GS



« 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.

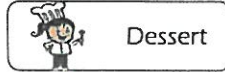
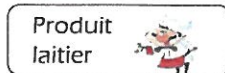
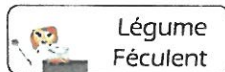
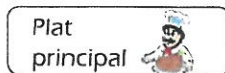
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menu scolaire

SEMAINE du 24 au 28 Juillet 2023



Semaine 13



**Lundi**

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc au jus

Pommes rissolées

Fromy

Salade de fruits

**Mardi**

Salade de riz

Steak haché

Carottes au beurre

Carré frais

Crème vanille

**Mercredi**

Salade verte

Paupiette de veau sauce herbes

Blé

Edam

Fruit du jour

**Jeudi**

Melon

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Roulé chocolat

**Vendredi**

Tomates vinaigrette

Beignet de calamar à la romaine

Torsades

Gouda

Fruit du jour



Les groupes d'aliments :

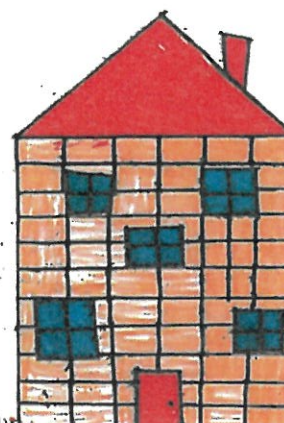


Léo Maternelle GS



Flavien

Flavien



« 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. »