

Menu scolaire

Menus du Lundi 1 Avril au Vendredi 5 Avril 2024



Semaine

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

Lundi

Poisson d'Avril!!!

hi!hi!hi!hi!hi!

Mardi

Betterave rouge en vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Haricots verts

Vache qui rit

Crème chocolat

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc au jus

Lentilles

Carré frais

Brownies

Jedi

Salade verte

Lasagne bolognaise

(Plat complet)

Petit suisse

Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade

Beignets de calamar

Riz à la tomate

Samos

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 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024

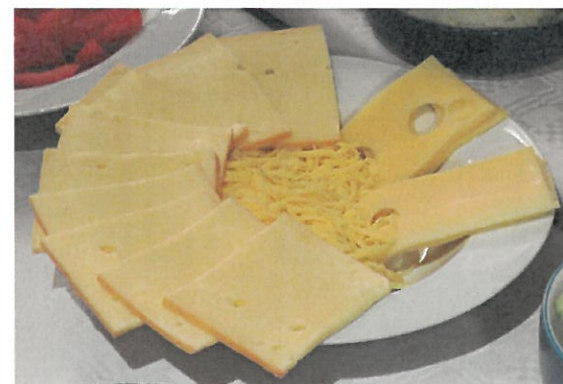


Semaine	
	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Lait laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<i>Carotte rapée</i>	<i>Chou fleur vinaigrette</i>	<i>Salade thon/maïs</i>	<i>Œuf dur sauce cocktail</i>	<i>Taboulé</i>
<i>Jambon blanc/rosette</i>	<i>Pizza fromage</i>	<i>Rôti de dinde sauce Provençale</i>	<i>Parmentier de Pâques (Plat complet)</i>	<i>Quenelles de brochet</i>
<i>Pomme vapeur</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Semoule</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Brocolis béchamel</i>
<i>Raclette</i>	<i>Emmental</i>	<i>Pavé 1/2 sel</i>	<i>Moelleux chocolat du chef</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison</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. »



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 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024



Semaine 12

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Duo de crudités	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Salade piémontaise
Plat principal	Sauté de volaille sauce crème	Steak haché au jus	Pennes au poulet (Plat complet)	Nuggets de blé
Légume Féculent	Coquillettes	Frites	Petit suisse aromatisé	Petit pois
Produit laitier	Petit moulé nature	Edam		Vache qui rit
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Gaufre	Chou 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 22 Avril au Vendredi 26 Avril 2024



Semaine 13

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jedi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<i>Rosette cornichons</i>	<i>Céleri rémoulade</i> 	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade pêcheur</i>	<i>Chou rouge vinaigrette</i>
Plat principal	<i>Sauté de porc au jus</i>	<i>Œuf florentine</i> 	<i>Aiguillette de poulet moutarde</i>	<i>Escalope viennoise</i>	<i>Poisson pané</i>
Légume Féculent	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>(plat complet)</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Carottes au jus</i>	<i>Torsades</i>
Produit laitier	<i>Petit Louis</i>	<i>Gouda</i> 	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Samos</i>	<i>Camembert à la coupe</i>
Dessert	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i> 	<i>Galette Bretonne</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Tarte tutti fruttii du chef</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. »



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.