

Menus du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée

Tomates vinaigrette

Ajaricots verts vinaigrette

Oeuf mayonnaise

Melon

Salade coleslaw



Plat principal

Sauté de volaille sauce forestière

Boulettes de bœuf au jus

Rôti de porc sauce moutarde

Quenelles nature sauce tomate

Aiguillettes de saumon meunière



Légume Féculent

Flageolets

Riz

Carottes Vichy

Boulgour

Petit pois



Produit laitier

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Carré Président

Yaourt nature sucré

Camembert à la coupe



Dessert

Gaufre

Fruit de saison

Compote de fruits

Tarte tutti Frutti

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus/cuits



Vianades, poissons crus/cuits



Céréales, légumes secs



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.

Mera scolaire

Menus du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Lundi



Crêpe champignons

Raupiette de veau au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Liégeois vanille



Mardi

Macédoine mayonnaise

Pennes au poulet

(Plat complet)

Cantal

Fruit du jour



Mercredi

Salade de riz

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts

Petit moulé

Salade de fruits



Jeudi

Chou blanc vinaigre

Omelette nature

Gnocchis

Gouda

Compote



Vendredi

Concombre vinaigrette

Blanquette de poisson

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Beignet aux pommes

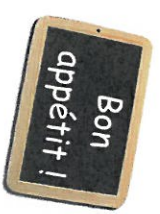


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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.





Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Carotte rapée
Machis parmentier (Plat complet)
Yaourt au lait entier
Madeleine

Mardi

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc sauce brune
Bly
Brie à la coupe
Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce Espagnole
Macaronis
Fromage blanc nature
Compote de fruits

Jeudi

Tomate à croquer
Nuggets de volaille
PDT rôties aux épices douces
Donuts

Vendredi

Quiche Lorraine
Quenelles de brochet sauce béchamel
Carottes persillées
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

« 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 certains composants 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.

Mera scolaire

Menus du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts
Tomme blanche
Compote de pommes



Mardi

Tomates vinaigrette
Pâtes à la bolognaise
Edam
Fruit de saison



Mercredi

Brocolis vinaigrette
Bœuf bourguignon
Purée de carottes
Yaourt nature sucré
Muffin pépites chocolat



Jeudi

Melon
Pizza Fromage
Salade verte
Samos
Quatre quarts du chef



Vendredi

Pâté de campagne
Médailon de merlu sauce citron
Coquillettes
Fromage blanc
Fruit de saison



« 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. »

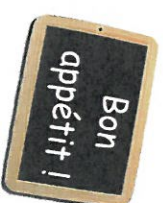
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



Mera scolaire

Menu du Lundi 24 Juin 2023 au Vendredi 28 Juin 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Les groupes d'aliments :



Betteraves vinaigrette

Grignotines de porc sauce tomate

Purée de pdt

Petit suisse aux fruits

Liégeois vanille

Salami

Escalope viennoise

Petit pois carottes

Buchette de chèvre

Fruit de saison

Salade verte

Lasagnes

(plat complet)

Emmental

Marbré + crème anglaise

Carotte rapée vinaigrette

Pâté pomme de terre

(plat complet)

Camembert

Fruit de saison

Melon

Beignets de calamar

Chou fleur béchamel

Yache qui rit

Tarte abricots du chef

« 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. »