

Menu scolaire

Menus du Lundi 3 Avril au Vendredi 7 Avril 2023



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

<i>Taboulé</i>
<i>Rôti de porc sauce Provençale</i>
<i>Poêlée de légumes</i>
<i>Petit moulé</i>
<i>Fruit de saison</i>

<i>Betterave</i>
<i>Boulette de bœuf BIO au jus</i>
<i>Haricots verts BIO</i>
<i>Vache qui rit BIO</i>
<i>Liégeois chocolat BI</i>

<i>Carotte rapée</i>
<i>Jambon grill sauce tomate</i>
<i>Lentilles</i>
<i>Carré frais</i>
<i>Brownies</i>

<i>Salade verte</i>
<i>Pâté pomme de terre</i>
<i>(Plat complet)</i>
<i>Petit suisse aromatisé</i>
<i>Crêpe sucrée</i>

<i>Crêpe fromage</i>
<i>Beignets de calamar</i>
<i>Riz à la tomate</i>
<i>Samos</i>
<i>Fruit de saison</i>

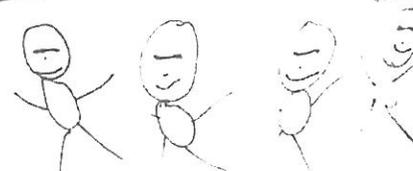


Les groupes d'aliments :



THIBAUT CM2 ECOLE DE AUROUER

ENZO CP AUROUER



« 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 10 Avril au Vendredi 14 Avril 2023



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée		Chou fleur vinaigrette	Salade thon/maïs	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne
Plat principal		Sauté de porc au jus	Rôti de dinde sauce Provençale	Crêpes tomate/mozzarella	Brandade de poisson
Légume Féculent		Carottes Vichy	Semoule	Courgettes béchamel	(Plat complet)
Produit laitier		Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré
Dessert		Lizgeois vanille	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Compote de fruits



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Vielles, poissons œufs

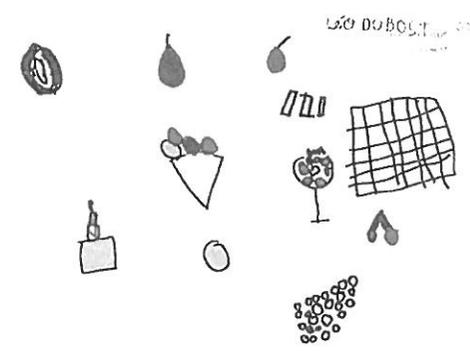
Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

ZOE ECOLE DE CHAROST CE2



LEO GS ECOLE DE ST GENEST

« 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 17 Avril au Vendredi 21 Avril 2023



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Duo de crudités	Salade verte	Salade de riz	Surimi mayonnaise
Quenelles de volaille sauce crème	Hachis parmentier	Pennes au poulet	Piccoussel
Coquillettes	(Plat complet)	(Plat complet)	Petit pois
Petit moulé nature	Edam	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit
Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison	Chou vanille
			Tarte au fromage
			Filet de merlu sauce Armoricaïne
			Chou-fleur persillé
			Yaourt au lait entier
			Crème praliné

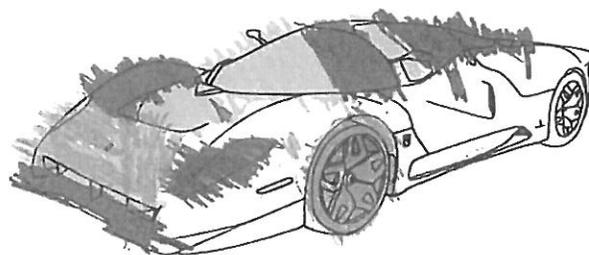


Les groupes d'aliments :

NAEL DOMERAT DOLTO

- Fruits et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

CAMILLE CE1 AUROUER



ce1/1a
06/04/23 Nael



06/04/23 Camille

« 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 24 Avril au Vendredi 28 Avril 2023



Semaine 13

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

Lundi

Rosette cornichons
Sauté de porc au jus
Brocolis béchamel
Buchette de chèvre à la coupe
Fruit de saison

Mardi

Céléri rémoulade
Tarte aux légumes
Carottes à la crème
St Paulin
Flan nappé caramel

Mercredi

Macédoine mayonnaise
Aiguillette de poulet moutarde
Haricots beurre
Fromage blanc nature
Galette Bretonne

Jendredi

Pâté en croûte
Parmentier de Pâques
(Plat complet)
Mimolette
Dessert de Pâques chocolat de Pâques

Vendredi

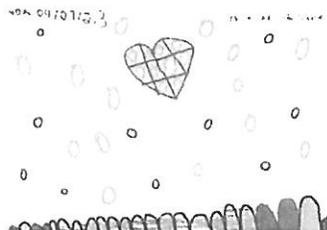
Chou rouge vinaigrette
Poisson pané
Gnocchis
Camembert à la coupe
Tarte abricots du chef



Les groupes d'aliments :



NOA CP ECOLE DE AUROUER



ELISA ECOLE DE DOLTO

De Dolto
année 2022-2023

« 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 1 Mai au Vendredi 5 Mai 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine

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



Carottes rapées

Pâtes à la bolognaise

(Plat complet)

Yaourt nature sucré

Gaufre

Salade thon/maïs

Rôti de dinde

Haricots verts persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Œuf à la Parisienne

Crêpes emmental

Lentilles

Vache qui rit

Flan chocolat

Persillade de PdT

Médailillon de merlu sauce Dieppoise

Chou-fleur béchamel

Camembert

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vianes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

SAMUEL AUROUER gd section

LOUNA AUROUER CE1



« 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.

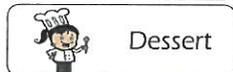
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

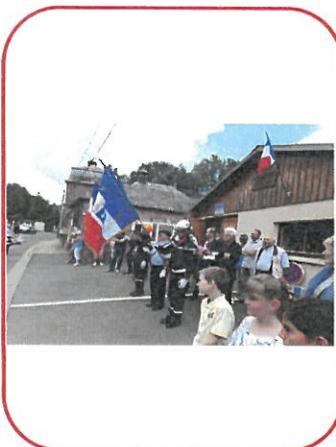
Menus du Lundi 8 Mai au Vendredi 12 Mai 2023



Semaine



Lundi



Mardi

Concombres vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule

Emmental

Fruit de saison



Mercredi

Radis beurre

Paupiette de veau au jus

Macaronis

Croc'lait

Chouquettes



Jedi

Tomates vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de fruit



Vendredi

Rosette/cornichons

Poisson pané

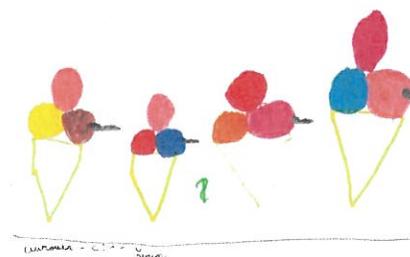
Riz

Tomme blanche

Beignet aux pommes



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.

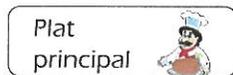
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Mai au Vendredi 19 Mai 2023



Semaine 12



Lundi

Carottes rapées

Beignets de calamar

Torsades à la tomate

Gouda

Mousse au chocolat

Mardi

Œuf dur mayonnaise

Tarte poireaux

Ratatouille

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mercredi

Salade de riz

Jambon blanc

Purée de légumes

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Jeudi



Vendredi



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes
crus/cuits

Viandes,
poissons
œufs

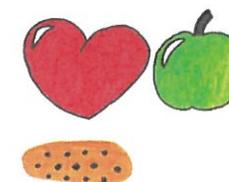
Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés



ENZO AUROUER



LOUNA LES BORDES 8 ANS

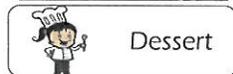
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Mai au Vendredi 26 Mai 2023



Semaine 13



Lundi

Céleri rémoulade

Nuggets de blé

Purée de pomme de terre

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette

Sauté de porc sauce tomate

Riz

Buchette de chèvre à la coupe

Crème vanille

Mercredi

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce Provençale

Carottes au beurre

Tomme noire

Fruit de saison

Jeudi

Melon

Cheeseburger

Frites

Chanteneige

Crêpe au sucre



Vendredi

Pâté de campagne

Rôti de bœuf au jus

Petit pois

Suisse aromatisé

Compote de fruits

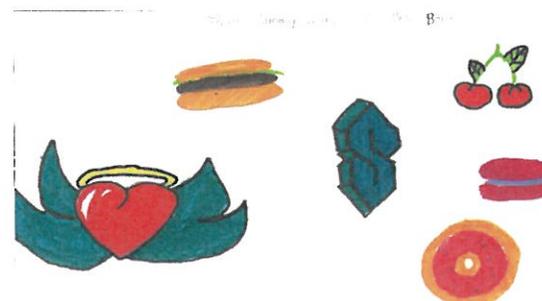


Les groupes d'aliments :



EDVIN LES BORDES 7 ANS

FLEUR LES BORDES 9 ANS



« 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 29 Mai au Vendredi 2 Juin 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

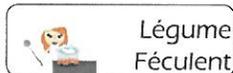
Semaine



Entrée



Plat principal



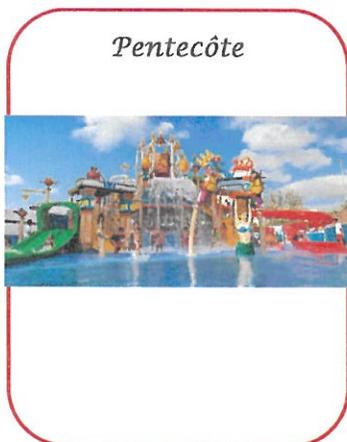
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Pentecôte



Haricots verts vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Riz

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison



Oeuf mayonnaise

Rôti de porc sauce moutarde

Carottes Vichy

Carré Président

Compote de fruits



Melon

Quenelles nature sauce tomate

Boulgour

Yaourt nature sucré

Donuts chocolat



Salade coleslaw

Aiguillettes de saumon meunière

Petit pois

Camembert à la coupe

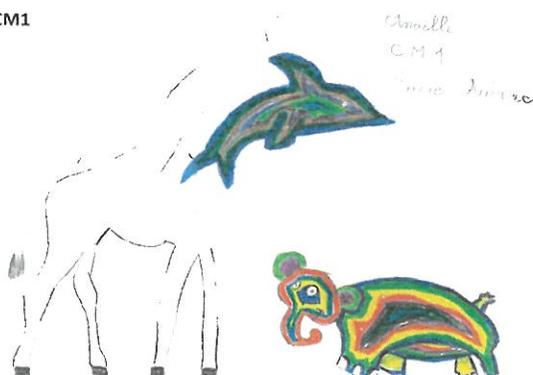
Fruit de saison



Les groupes d'aliments :



Anaëlle LUCIE AUBRAC CM1



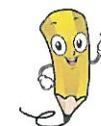
Dounia LUCIE AUBRAC CM1



« 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 5 Juin au Vendredi 9 Juin 2023



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Crêpe champignons

Paupiette de veau au jus

Purée de pdt

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

Jedi

Chou blanc vinaigr

Omelette nature

Gnocchis

Gouda

Compote

Vendredi

Concombre vinaigrette

Blanquette de poisson

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Gâteau noix de coco



Les groupes d'aliments :



Anaëlle LUCIE AUBRAC CM1



Anaëlle
CM1
Lucie Aubrac



Mailys CHARENTON CP

« 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 12 Juin au Vendredi 16 Juin 2023



Semaine 12



Lundi

Carotte rapée

Hachis parmentier

(Plat complet)

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mardi

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc sauce brune

Ebly

Gouda

Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce Espagnole

Pommes campagnarde

Fromage blanc nature

Compote de fruits

Jeudi

Salade verte

Pâté pomme de terre

Brie à la coupe

Flan chocolat

Vendredi

Quiche Lorraine

Nuggets de poisson

Carottes persillées

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

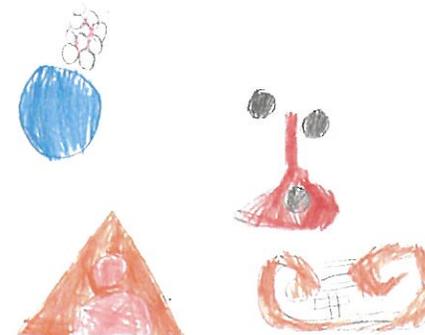


Léo LUCIE AUBRAC CM2

Léo CM2 École Lucie Aubrac

CE1 des Lucie Aubrac Saint Léger Les guibetons

Léo LUCIE AUBRAC CE1



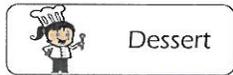
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

Menu scolaire

Menus du Lundi 19 Juin au Vendredi 23 Juin 2023



Semaine 13



Lundi

Taboulé

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche

Compote de pommes

Mardi

Tomates vinaigrette

Pâtes à la bolognaise

Edam

Fruit de saison

Mercredi

Radis beurre

Rôti de dinde aux herbes

Brocolis persillés

Yaourt nature sucré

Beignet aux pommes

Jeudi

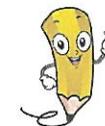
Concombre vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Quatre quarts du chef



Vendredi

Pâté de campagne

Médailillon de merlu sauce citron

Coquillettes

Fromage blanc

Fruit de saison

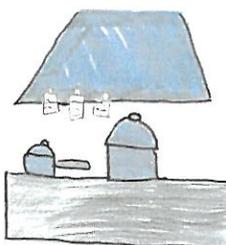


Les groupes d'aliments :



Maëlle LUCIE AUBRAC CM1

Maëlle CM1 Lucie Aubrac
pour Léger le guinéois



Emeline CE2 Lucie Aubrac Léger le guinéois



Emeline LUCIE AUBRAC CE2

« 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

Menu du Lundi 26 Juin 2023 au Vendredi 30 Juin 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

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

Betteraves vinaigrette

Jambon grill sauce tomate

Purée de pdt

Petit suisse aux fruits

Liégeois vanille

Céleri rémoulade

Croc fromage

Torsades

Buchette de chèvre

Fruit de saison

Macédoine vinaigrette

Sauté de dinde sauce curry

Semoule

Emmental

Marbré + crème anglaise

Carotte rapée vinaigrette

Lasagne bolognaise

Camembert

Fruit de saison

Melon

Beignets de calamar

Chou fleur

Vache qui rit

Tarte abricots du chef



Les groupes d'aliments :



Clémence LUCIE AUBRAC CE1



Victor LUCIE AUBRAC CM1



« 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. »