












# Menu scolaire

Menus du Lundi 3 Avril au Vendredi 7 Avril 2023



Semaine	Lundi	Mardi 	Mercredi	Judi	Vendredi
 Entrée	Taboulé	Betterave  vinaigrette	Carotte rapée	Salade verte	Crêpe fromage
 Plat principal	Rôti de porc sauce Provençale	Boulette de bœuf <b>BIO</b> au jus 	Jambon grill sauce tomate	Pâté pomme de terre (Plat complet)	Beignets de calamar
 Légume Féculent	Poêlée de légumes	Haricots verts <b>BIO</b> 	Lentilles		Riz à la tomate
 Produit laitier	Petit moulé	Vache qui rit <b>BIO</b> 	Carré frais	Petit suisse aromatisé	Samos
 Dessert	Fruit de saison	Liégeois chocolat <b>BIO</b> 	Brownies	Crêpe sucrée	Fruit de saison

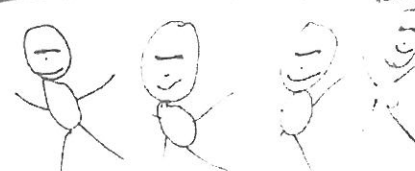


Les groupes d'aliments :



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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 10 Avril au Vendredi 14 Avril 2023



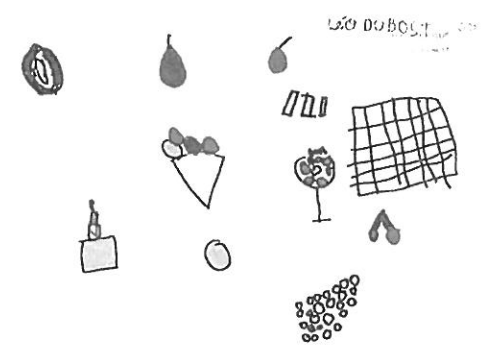
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée		Chou fleur vinaigrette	Salade thon/maïs	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne
Plat principal		Sauté de porc au jus	Rôti de dinde sauce Provençale	Crêpes tomate/mozzarella	Brandade de poisson
Légume Féculent		Carottes Vichy	Semoule	Courgettes béchamel	(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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Duo de crudités	Salade verte	Salade de riz	Surimi mayonnaise
Plat principal	Quenelles de volaille sauce crème	Hachis parmentier	Pennes au poulet	Piccoussel
Légume Féculent	Coquillettes	(Plat complet)	(Plat complet)	Petit pois
Produit laitier	Petit moulé nature	Edam	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit
Dessert	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

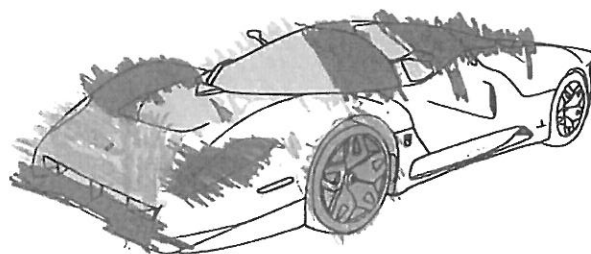


Les groupes d'aliments :

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 Naël



ce1/023 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*

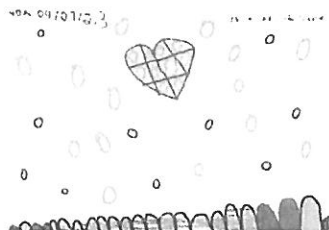
Chou rouge vinaigrette  
Poisson pané  
Gnocchis  
Camembert à la coupe  
Tarte abricots du chef



Les groupes d'aliments :



NOA CP ECOLE DE AUROUER



ELISA ECOLE DE DOLTO

DeVlo  
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



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



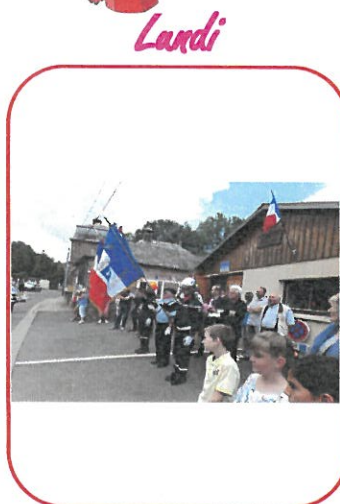
Produit laitier



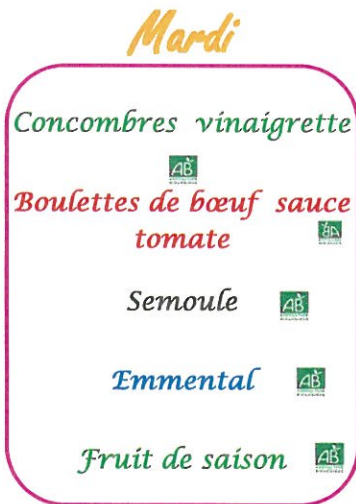
Dessert



Les groupes d'aliments :



*Lundi*



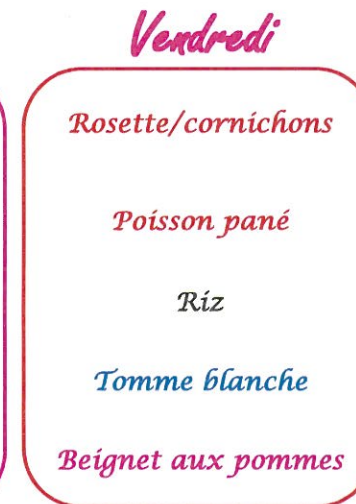
*Mardi*



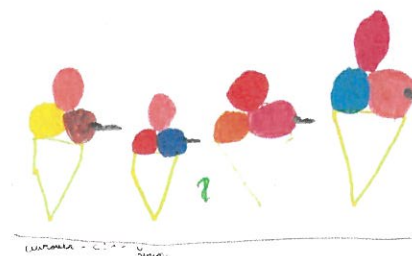
*Mercredi*



*Jeudi*



*Vendredi*



« 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**

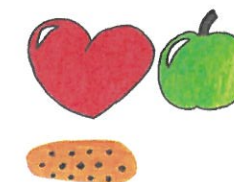


**Vendredi**



ENZO AUROUER

Les groupes d'aliments :



LOUNA LES BORDES 8 ANS

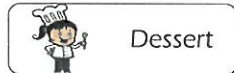
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

# 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

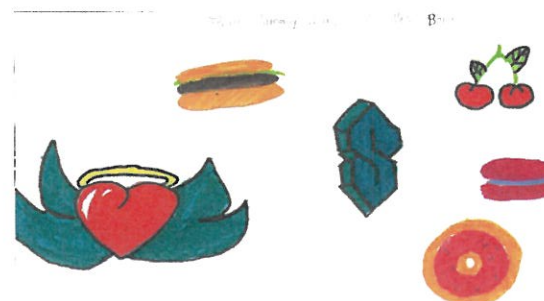


Les groupes d'aliments :



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



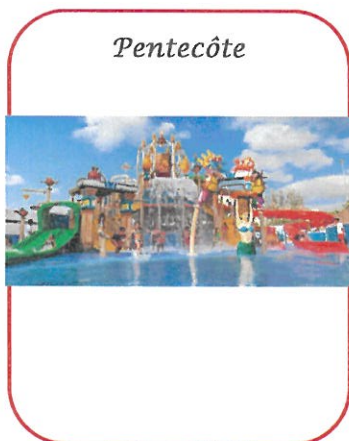
Légume Féculent



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

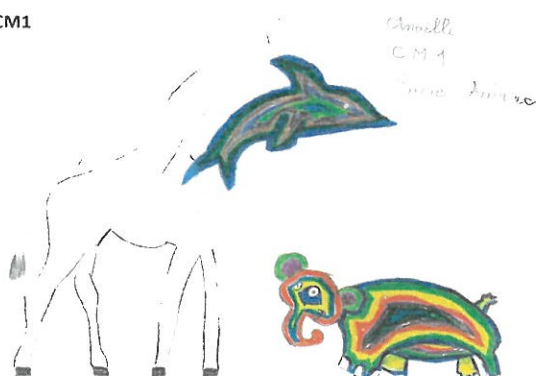
Fruit de saison



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 :

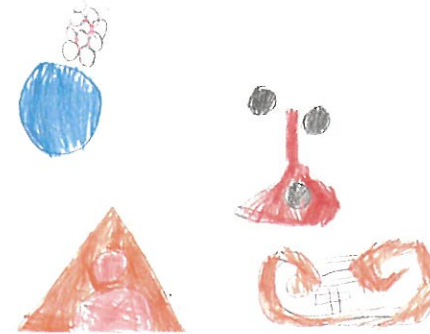


Léo LUCIE AUBRAC CM2

Léo CM2 École Lucie Aubrac

CE1 des Lucie Aubrac Saint Léger Les guibetons

Léo LUCIE AUBRAC CE1



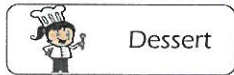
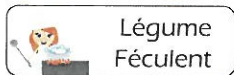
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

# 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*

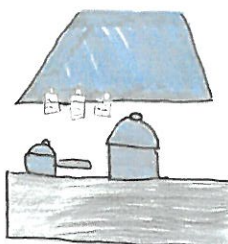


Les groupes d'aliments :



Maëlle LUCIE AUBRAC CM1

Maëlle CM1 Lucie Aubrac  
pour Léger le guinéen



Emeline CE2 Lucie Aubrac Léger le guinéen

Emeline LUCIE AUBRAC CE2



Lucie Léger le guinéen

« 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



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Carotte rapée vinaigrette	Melon
Plat principal	Jambon grill sauce tomate	Croc fromage	Sauté de dinde sauce curry	Lasagne bolognaise	Beignets de calamar
Légume Féculent	Purée de pdt	Torsades	Semoule		Chou fleur
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Emmental	Camembert	Vache qui rit
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison	Marbré + crème anglaise	Fruit de saison	Tarte abricots du chef



Les groupes d'aliments :

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

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. »



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.