

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Janvier au 03 Février 2023



Semaine

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

Lundi



Betteraves vinaigrette (bio)

Pâtes bolognaise (Bio) (PU)

Chanteneige (bio)

Fruit (bio)

Mardi

Persillade de pommes de terre

Nugget's de Blé

Poêlée campagnarde

Saint Paulin

Crème vanille

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc aux oignons

Lentilles

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Salade verte + croustons

Pot au feu

Emmental

Crêpe au chocolat

Vendredi

Paté de campagne

Filet de hoki sauce aurore

Carottes sautées

Mimolette

Fruit

Les groupes d'aliments :



ELIOTT
Ecole Dolto DOMERAT

ZOE CE1 Ecole de Boudes



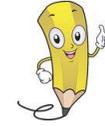
Eliott



« 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 06 Février au 10 Février 2023



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Potage de légumes

Boulette de veau sauce barbecue

Semoule

Edam

Fruit

Mardi

Carottes rapées

Oufs florentine (œuf)

Fromage blanc nature

Fruit

Mercredi

Salade Marco Polo

Aiguillettes de poulet basquaise

Brocolis persillés

Tomme blanche

Fruit

Jeudi

Chou blanc vinaigrette

Escalope de dinde viennoise

Torsades à la tomate

Vache qui rit

Salade de fruit

Vendredi

Haricots verts vinaigrette

Marmite de saumon sauce crème

Pommes noisette

Camembert à la coupe

Tarte tutti frutti du chef



Les groupes d'aliments :

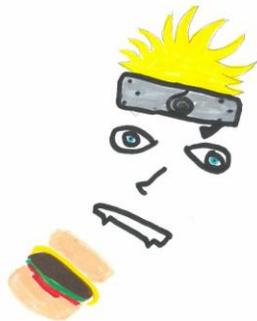


CAMERON 9 ans A Fournier

Cameron 9 ans A. Fournier

NOËLY 9 ans A Fournier

Noëly 9 ans A.FOURNIER



« 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. »

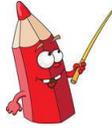
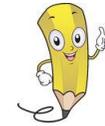


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Février au 17 Février 2023



Semaine 12

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

Lundi

Salade de pâtes
Steak haché au jus
Courgettes béchamel
Vache picon
Compote de fruits

Mardi

Betteraves vgte
Sauté de porc sauce tomate
pomme de terre vapeur
Yaourt nature
Fruit

Mercredi

Concombre vinaigrette
Sauté de veau sauce marengo
Purée de pommes de terre
Petit moulé nature
Crème chocolat

Jeudi

Salade coleslaw
Crêpes emmental
Aubergines
Cantal
Riz au lait

Vendredi

Rosette cornichons
Poisson pané
Haricots verts
Gouda
Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

TOM 9 ans Denis Diderot



Tom 9 ans Denis Diderot



Dalits Année 2022-2023

MELIA DOLTO

MELIA

« 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. »



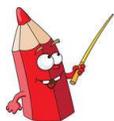
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Février au 24 Février 2023



Semaine 13

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

Lundi



Céleri rémoulade

Boulettes de bœuf sauce napolitaine

Chou-fleur bécham

Yaourt nature

Compote de pomme



Mardi

Salade verte

Tartiflette (PU)

Tomme noire

Beignet pomme



Mercredi

Haricots verts vinaigrette

Rôti de dinde au jus

Torsades

Carré frais

Fruit



Jeudi

Feuilleté Dubarry

Omelette

Ratatouille

Mimolette

Fruit



Vendredi

Chou rouge vinaigrette

médailon de merlu sce ciboulette

Blé

Edam

Eclair au chocolat



Les groupes d'aliments:



YOHAN CM1
Ecole de Boudes

NATHAN CP Ecole de 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.