



# Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024



Semaine



*Lundi*

*Salade thon / maïs*

*Rôti de dinde au jus*

*Haricots blancs*

*Petit suisse aromatisé*

*Fruit de saison*

*Mardi*

*Carottes rapées*

*Pâtes à la bolognaise*

*(Plat complet)*

*Yaourt nature sucré*

*Gaufre*

*Mercredi*



*Jeudi*

*Œuf à la Parisienne*

*Crêpes emmental*

*Haricots verts persillés*

*Vache qui rit*

*Flan chocolat*

*Vendredi*

*Persillade de PdT*

*Médailлон de merlu sauce Dieppoise*

*Chou-fleur béchamel*

*Camembert à la coupe*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vianes, poissons œufs

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.

# Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus/cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés



*Lundi*

*Radis beurre*

*Quenelles de volaille sauce crème*

*Macaronis*

*Croc'lait*

*Chouquettes*

*Mardi*

*Concombres vinaigrette*

*Boulettes de bœuf sauce tomate*

*Semoule*

*Emmental*

*Fruit de saison*



*Mercredi*

*Judi*



*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 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Carottes rapées*

*Sauté de bœuf sauce tomate*

*Torsades*

*Gouda*

*Mousse au chocolat*

*Mardi*

*Œuf dur mayonnaise*

*Paupiette de veau au jus*

*Ratatouille*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mercredi*

*Salade de riz*

*Jambon blanc*

*Haricots beurre*

*Fromage blanc sucré*

*Fruit de saison*

*Jeudi*

*Tomates vinaigrette*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Brie à la coupe*

*Beignet aux pommes*

*Vendredi*

*Céleri rémoulade*

*Poisson pané*

*Purée de pomme de terre*

*Tartare nature*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :

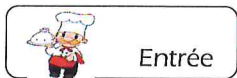


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

# Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Semaine 13



Les groupes d'aliments :



*Lundi*



*Mardi*

*Concombre vinaigrette*

*Nuggets de blé*

*Carottes au beurre*

*St Paulin*

*Crème vanille*

*Mercredi*

*Betteraves vinaigrette*

*Haché de veau sauce Provençale*

*Riz*

*Tomme noire*

*Fruit de saison*

*Jeudi*

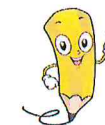
*Melon*

*Cheeseburger*

*Frites*

*Chanteneige*

*Crêpe au sucre*



*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Beignets de calamar*

*Petit pois*

*Suisse aromatisé*

*Compote de fruits*

« 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. »