SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Mars au 05 Mars 2021







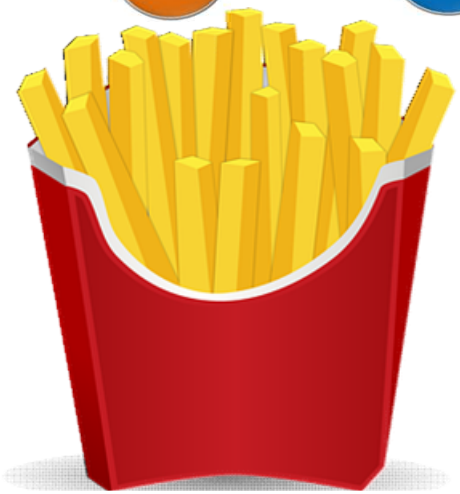
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Risoni aux légumes	Chou rouge vgte (bio)	Salade piémontaise	Céleri rémoulade	Pâté de campagne
Plat principal	Sauté de porc au jus	Boulettes de bœuf (bio) sce forestière	Sauté de veau sauce tomate	Crêpe au fromage	Blanquette de poisson
Légume Féculent	Haricots beurre sauce tomate	Riz (bio)	Courgettes béchamel	Carottes aux herbes	Frites
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Chanteneige (bio)	Brie	St paulin	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé vanille (bio)	Compote de fruits	Flan pâtissier	Fruit



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





« 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.

SOGIREST
TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 08 Mars au 12 Mars 2021







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Œuf (bio) mayonnaise	Salade sombrero	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Boulettes d'agneau sauce tomate	Haché de bœuf (bio) sce provençale	Rôti de dinde sauce crème	Pizza fromage	Colin sauce citron
Légume Féculent	Petits pois au jus	Haricots verts (bio)	Boulgour	Salade verte	Coquillettes
Produit laitier	Tomme noire	Camembert (bio)	Fromage blanc nature	Vache qui rit	Cantal
Dessert	Ile flottante	Fruit (bio)	Fruit	Crème chocolat	Cookies pépites de chocolat



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





« 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. »

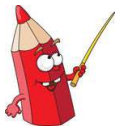
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Mars au 19 Mars 2021







Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi AB	Vendredi
Entrée	Salami	Haricots verts vinaigrette	Terrine de poisson	Chou blanc vinaigrette AB	Salade de concombre
Plat principal	Sauté de poulet au jus	Quenelles nature sauce tomate	Haché de veau au jus	Lasagnes bolognaise (PU) AB	Filet de colin sauce provençale
Légume Féculent	Poêlée de légumes	Riz	Epinards à la crème	***	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature	Bûche de chèvre à la coupe	Croc'lait	Chanteneige AB	Pavé 1/2 sel
Dessert	Tarte normande	Liégeois chocolat	Fruit	Compote de fruits AB	Fruit



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





« 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.

SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Mars au 26 Mars 2021

Bon appétit !

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Betteraves (bio) vgte	Tomates vinaigrette
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Saucisse lentilles (PU)	Omelette nature (bio)	Beignets de calamars
Légume Féculent	Pommes rissolées	Brocolis béchamel	***	Chou-fleur (bio)	Torsades
Produit laitier	Fromy	Bleu	Edam	Petit suisse nature (bio)	Gouda
Dessert	Fruit	Moelleux chocolat	Salade de fruits	Crème chocolat (bio)	Fruit

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





« 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.