SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Menu scolaire

## Menus du Lundi 05 au Vendredi 09 juillet 2021








| Semaine | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Paté de volaille | Œuf mayonnaise (bio) | Salade verte | | Concombre vinaigrette |
| Plat principal | Ravioli de bœuf | Chipolatas au jus (bio) | Rôti de dinde sauce tomate | Repas froid | Poisson pané |
| Légume Féculent | *** | Petits pois (bio) | Haricots verts | | Chou fleur persillé |
| Produit laitier | Fromage du jour | Gouda (bio) | Petit suisse aromatisé | | Brie |
| Dessert | Compote de fruits | Fruit (bio) | Flan vanille | | Donuts 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 12 au Vendredi 16 juillet 2021







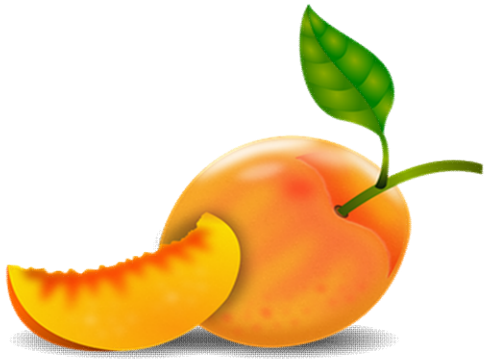

Semaine 12

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Betteraves vinaigrette (bio) | Repas froid | Férié | Repas froid | Salade piémontaise |
| Plat principal | Haché de bœuf (bio) au jus | | | | Filet de colin sauce aux herbes |
| Légume Féculent | Brocolis (bio) | | | | Carottes sautées |
| Produit laitier | Yaourt nature (bio) | | | | Petit moulé nature |
| Dessert | Crème chocolat (bio) | | | | Tarte citron |



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 19 au Vendredi 23 juillet 2021

Bon appétit !

Semaine 13

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade printanière | Repas froid | Tomates/maïs | Repas froid | Rosette |
| Plat principal | Rôti de porc sauce moutarde | | Cordon bleu | | Filet de colin sauce beurre blanc |
| Légume Féculent | Lentilles | | Ratatouille | | Riz créole |
| Produit laitier | Tomme noire | | St Nectaire | | Fromage blanc |
| Dessert | Moelleux chocolat | | Tarte aux pommes | | Liégeois vanille |

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. »**

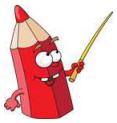
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 26 au Vendredi 30 juillet 2021








| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Macédoine mayonnaise | Repas froid | Taboulé | Repas froid | Carottes râpées |
| Plat principal | Quenelles de volaille sce crème | | Saucisse de Toulouse | | Filet meunière |
| Légume Féculent | Potatoes | | Chou-fleur persillé | | Purée de pommes de terre |
| Produit laitier | Bûche de chèvre coupe | | Petit suisse nature | | Croc'lait |
| Dessert | Fruit | | Fruit | | Marbré chocolat 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







**« 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.