SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 31 Janvier au 04 Février 2022







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Nouvel an chinois Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette (bio)	Persillade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Nems au poulet	Paté de campagne
Plat principal	Pâtes bolognaise (Bio) (PU)	Nugget's de Blé	Sauté de porc aux oignons	Boulettes de bœuf sauce chinoise	Filet de hoki sauce aurore
Légume Féculent	***	Poélée campagnarde	Lentilles	Riz cantonais	Carottes sautées
Produit laitier	Chanteneige (bio)	Saint Paulin	Brie	Petit suisse nature	Mimolette
Dessert	Fruit (bio)	Crêpe au chocolat	Compote de fruits	Tarte coco	Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, 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.

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Février au 11 Février 2022







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Carottes râpées	Salade Marco Polo	Chou blanc vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Bœuf braisé au jus	Œufs florentine (PU)	Aiguillettes de poulet basquaise	Escalope de dinde viennoise	Filet de colin sauce crème
Légume Féculent	Semoule	***	Brocolis persillés	Torsades à la tomate	Pommes noisette
Produit laitier	Edam	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Vache qui rit	Camembert à la coupe
Dessert	Eclair chocolat	Fruit	Fruit	Salade de fruit	Gaufre



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Le Nouvel An chinois, ou Fête du Printemps, est une tradition qui remonte à plus de 4 000 ans. Cette année, il aura lieu le mardi

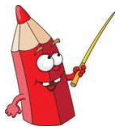


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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 14 Février au 18 Février 2022





Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé tomate et maïs	Betteraves vgte	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Salami
Plat principal	Steak haché au jus	Roti de porc sauce tomate	Sauté de veau sauce marengo	Crêpes emmental	Poisson pané
Légume Féculent	Courgettes béchamel	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Haricots verts
Produit laitier	Vache picon	Yaourt nature	Petit moulé nature	Cantal	Gouda
Dessert	Tarte citron	Fruit	Crème chocolat	Compote de fruits	Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



FÉVRIER 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

« 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. »

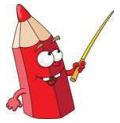
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 21 Février au 25 Février 2022







Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte	Haricots verts vinaigrette	Salade Napoli	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Tartiflette (PU)	Rôti de dinde au jus	Omelette	Filet de colin sauce ciboulette
Légume Féculent	Petits pois au jus	***	Torsades	Ratatouille	Blé
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme noire	Carré frais	Mimolette	Edam
Dessert	Compote de fruit	Beignet chocolat	Fruit	Fruit	Flan vanille



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, 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.