SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Février au 04 Mars 2022







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Persillade de PdT	Salade de Blé	Pâté de campagne
Plat principal	Sauté de porc au jus	Boulettes de bœuf provençale	Escalope viennoise	Crêpe au fromage	Colin sauce armoricaine
Légume Féculent	Haricots beurre sauce tomate	Frites	Epinards	Haricots verts persillés	Riz
Produit laitier	Yaourt au lait entier	Chanteneige	Brie	St paulin	Yaourt nature sucré
Dessert	Madeleine	Fruit	Compote de fruits	Flan pâtissier	Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



MARS 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	29	30	31			

« 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 07 Mars au 11 Mars 2022







Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand fromage	Betteraves/Maïs	Salade coleslaw	Œuf mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Aiguillettes de poulet basquaise	Chili con carne	Rôti de dinde au jus	Pizza végé	Poisson pané
Légume Féculent	Petits pois au jus	(PU)	Boulgour	Salade verte	Coquillettes
Produit laitier	Tomme noire	Camembert à la coupe	Vache Picon	Fromage blanc	Petit moulé
Dessert	Tarte aux poires	Fruit	Fruit	Crème chocolat	Salade de fruits



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Drapeau du mexique



Le Mexique est un pays situé dans la partie méridionale de l'Amérique du Nord. Avec une population estimée en 2020 à 128 649 565 d'habitants, le Mexique se classe ainsi au dixième rang mondial des pays les plus peuplés. Plus de 99 % des Mexicains parlent l'espagnol mexicain.
La cuisine mexicaine, véritable mélange de saveurs, promet de réveiller vos papilles. Les spécialités sont le taco, la quesadilla, l'enchilada, les tamales, es chilaquiles, le chili con carne...

« 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. »

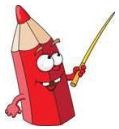
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 Mars au 18 Mars 2022







Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami	Haricots verts vinaigrette	Terrine de poisson	Chou blanc vinaigrette	Salade de concombre
Plat principal	Sauté de volaille au jus	Quenelles nature sauce tomate	Cordon bleu	Spaghettis bolognaise (PU)	Filet de colin sauce provençale
Légume Féculent	Brocolis persillés	Riz	Lentilles	***	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre à la coupe	Samos	Chanteneige	Pavé 1/2 sel
Dessert	Tarte normande	Compote de fruits	Fruit	Flan caramel	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 21 Mars au 25 Mars 2022







Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de riz	Salade verte + croutons	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette
Plat principal	Roti de porc au jus	Bœuf braisé au jus	Saucisse lentilles (PU)	Omelette nature	Beignets de calamars
Légume Féculent	Pommes rissolées	Carottes persillées	***	Chou-fleur persillé	Torsades
Produit laitier	Fromy	Brie à la coupe	Edam	Fromage blanc	Gouda
Dessert	Salade de fruits	Crème vanille	Fruit	Fruit	Moelleux chocolat



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.