



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Poisson d'Avril!!!

hi!hi!hi!hi!hi!

Mardi

Betterave rouge en vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Haricots verts

Vache qui rit

Crème chocolat

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc au jus

Lentilles

Carré frais

Brownies

Jeudi

Salade verte

Lasagne bolognaise

(Plat complet)

Petit suisse

Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade

Beignets de calamar

Riz à la tomate

Samos

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 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024



Semaine	
	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Lait laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Carotte rapée</i>	<i>Chou fleur vinaigrette</i>	<i>Salade thon/maïs</i>	<i>Œuf dur sauce cocktail</i>	<i>Taboulé</i>
<i>Jambon blanc/rosette</i>	<i>Pizza fromage</i>	<i>Rôti de dinde sauce Provençale</i>	<i>Parmentier de Pâques (Plat complet)</i>	<i>Quenelles de brochet</i>
<i>Pomme vapeur</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Semoule</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Brocolis béchamel</i>
<i>Raclette</i>	<i>Emmental</i>	<i>Pavé 1/2 sel</i>	<i>Moelleux chocolat du chef</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison</i>



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 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Duo de crudités
Sauté de volaille sauce crème
Coquillettes
Petit moulé nature
Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette

Steak haché au jus

Frites

Edam

Compote de fruits


Mercredi

Salade coleslaw
Pennes au poulet
(Plat complet)
Petit suisse aromatisé
Gaufre

Vendredi

Crêpe au fromage
Filet de merlu sauce Armoricaïne
Chou-fleur persillé
Yaourt au lait entier
Madeleine



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. »

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 22 Avril au Vendredi 26 Avril 2024



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Rosette cornichons</i>	<i>Céleri rémoulade</i> 	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade pêcheur</i>	<i>Chou rouge vinaigrette</i>
<i>Sauté de porc au jus</i>	<i>Œuf florentine</i> 	<i>Aiguillette de poulet moutarde</i>	<i>Escalope viennoise</i>	<i>Poisson pané</i>
<i>Haricots verts persillés</i>	<i>(plat complet)</i> 	<i>Haricots beurre</i>	<i>Carottes au jus</i>	<i>Torsades</i>
<i>Petit Louis</i>	<i>Goïda</i> 	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Samos</i>	<i>Camembert à la coupe</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i> 	<i>Galette Bretonne</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Tarte tutti frutti du chef</i>



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. »



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.