



# Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Lundi*

*Salade thon/ maïs*

*Rôti de dinde au jus*

*Haricots blancs*

*Petit suisse aromatisé*

*Fruit de saison*

*Mardi*

*Carottes rapées*

*Pâtes à la bolognaise*

*(Plat complet)*

*Yaourt nature sucré*

*Gaufre*

*Mercredi*



*Jeudi*

*Œuf à la Parisienne*

*Crêpes emmental*

*Haricots verts persillés*

*Vache qui rit*

*Flan chocolat*

*Vendredi*

*Persillade de PdT*

*Médailillon de merlu sauce Dieppoise*

*Chou-fleur béchamel*

*Camembert à la coupe*

*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.



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 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024



Semaine

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



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



*Lundi*

*Radis beurre*

*Quenelles de volaille sauce crème*

*Macaronis*

*Croc'lait*

*Chouquettes*

*Mardi*

*Concombres vinaigrette* 

*Boulettes de bœuf sauce tomate* 

*Semoule* 

*Emmental* 

*Fruit de saison* 

*Mercredi*



*Jeudi*



*Vendredi*



« 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.



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 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

*Carottes rapées*

*Sauté de bœuf sauce tomate*

*Torsades*

*Gouda*

*Mousse au chocolat*

**Mardi**

*Œuf dur mayonnaise*

*Paupiette de veau au jus*

*Ratatouille*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

**Mercredi**

*Salade de riz*

*Jambon blanc*

*Haricots beurre*

*Fromage blanc sucré*

*Fruit de saison*

**Jedi**

*Tomates vinaigrette*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Brie à la coupe*

*Beignet aux pommes*

**Vendredi**

*Céleri remoulade*

*Poisson pané*

*Purée de pomme de terre*

*Tartare nature*

*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.








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

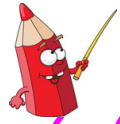
Menus du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Semaine 13

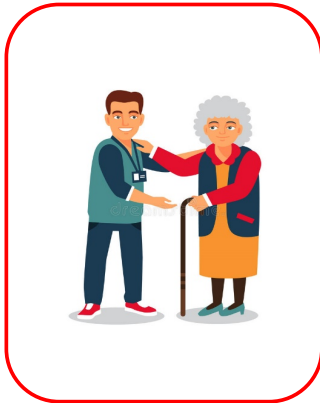
-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



Les groupes d'aliments :



*Lundi*



*Mardi*

Concombre vinaigrette

Nuggets de blé

Carottes au beurre

St Paulin

Crème vanille

*Mercredi*

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce Provençale

Riz

Tomme noire

Fruit de saison

*Jeudi*

Melon

Cheeseburger

Frites

Chanteneige

Crêpe au sucre



*Vendredi*

Pâté de campagne

Beignets de calamar

Petit pois

Suisse aromatisé

Compote de fruits

« 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.