

Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Janvier au 03 Février 2023



Semaine

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

Lundi



Betteraves vinaigrette (bio)

Pâtes bolognaise (Bio) (PU)

Chanteneige (bio)

Fruit (bio)

Mardi

Persillade de pommes de terre

Nugget's de Blé

Poêlée campagnarde

Saint Paulin

Crème vanille

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc aux oignons

Lentilles

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Salade verte + croutons

Pot au feu

Emmental

Crêpe au chocolat

Vendredi

Paté de campagne

Filet de hoki sauce aurore

Carottes sautées

Mimolette

Fruit

Les groupes d'aliments :



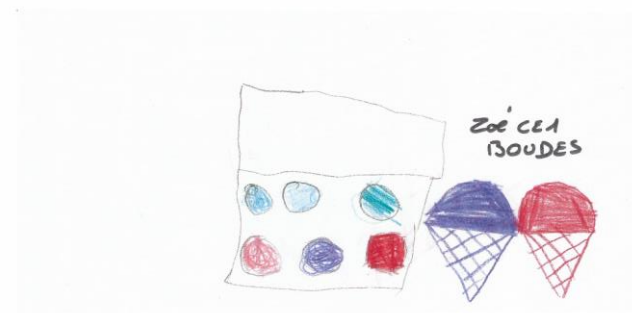
ELIOTT
Ecole Dolto DOMERAT

Eliott

ZOE CE1 Ecole de Boudes



Delfs
Année 2022-2023



« 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 06 Février au 10 Février 2023



Semaine

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

Lundi

Potage de légumes
Boulette de veau sauce barbecue
Semoule
Edam
Fruit

Mardi

Carottes rapées
Œufs florentine (œuf)

Fromage blanc nature
Fruit

Mercredi

Salade Marco Polo
Aiguillettes de poulet basquaise
Brocolis persillés
Tomme blanche
Fruit

Jeudi

Chou blanc vinaigrette
Escalope de dinde viennoise
Torsades à la tomate
Vache qui rit
Salade de fruit

Vendredi

Haricots verts vinaigrette
Marmite de saumon sauce crème
Pommes noisette
Camembert à la coupe
Tarte tutti frutti du chef



Les groupes d'aliments:

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

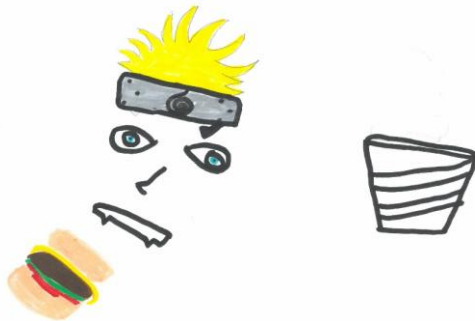
Produits sucrés

CAMERON 9 ans A Fournier

Cameron 9 ans A. Fournier

NOËLY 9 ans A Fournier

Noëly 9 ans A-Fournier



« 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. »

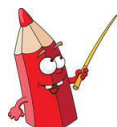


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Février au 17 Février 2023



Semaine 12

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

Lundi

- Salade de pâtes
- Steak haché au jus
- Courgettes béchamel
- Vache picon
- Compote de fruits

Mardi

- Betteraves vtge
- Sauté de porc sauce tomate
- pomme de terre vapeur
- Yaourt nature
- Fruit

Mercredi

- Concombre vinaigrette
- Sauté de veau sauce marengo
- Purée de pommes de terre
- Petit moulé nature
- Crème chocolat

Jeudi

- Salade coleslaw
- Crêpes emmental
- Aubergines
- Cantal
- Riz au lait

Vendredi

- Rosette cornichons
- Poisson pané
- Haricots verts
- Gouda
- Fruit



Les groupes d'aliments :



TOM 9 ans Denis Diderot



MELIA DOLTO

« 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. »



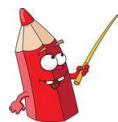
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Février au 24 Février 2023



Semaine 13

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

Lundi



Céleri rémoulade

Boulettes de bœuf sauce napolitaine

Chou-fleur bécham

Yaourt nature

Compote de pomme



Mardi

Salade verte

Tartiflette (PU)

Tomme noire

Beignet pomme



Mercredi

Haricots verts vinaigrette

Rôti de dinde au jus

Torsades

Carré frais

Fruit



Jeudi

Feuilleté Dubarry

Omelette

Ratatouille

Mimolette

Fruit



Vendredi

Chou rouge vinaigrette

médailon de merlu sce ciboulette

Blé

Edam

Eclair au chocolat



Les groupes d'aliments:



YOHAN CM1 Ecole de Boudes

NATHAN CP Ecole de AUROUER



« 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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



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. »





SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.