



Semaine

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

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Haricots beurre persillés

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mardi

Chou rouge vinaigré

Boulettes de bœuf provençale

Frites

Chanteneige

Fruit

Mercredi

Persillade de PdT

Escalope viennoise

Épinards

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Salade de Blé

Crêpe au fromage

Carottes aux herbes

St paulin

Chouquettes

Vendredi

Pâté de campagne

Blanquette de poisson

Semoule

Yaourt nature sucré

Fruit



Les groupes d'aliments :

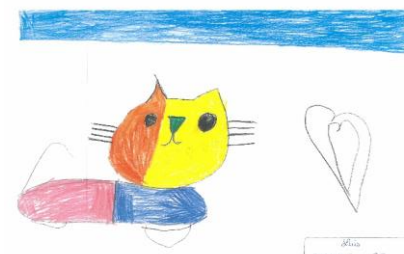


AMBRE GENNETINES CM2

AMBRE GENNETINES : CM2



LUIS CHAROST CP



« 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. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Friand fromage

Steak haché sauce tomate

Petits pois au jus

Tomme noire

Fruit

MENU AFRICAIN

Mardi

Salade Africaine (carotte, coco rapé, avocat)

Poulet Congolais

Riz

Camembert à la coupe

Gâteau banane pépites chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Rôti de dinde au jus

Boulgour

Vache Picon

Fruit

Jeudi

Œuf mayonnaise

Pizza végété

Salade verte

Fromage blanc

Liégeois chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Petit moulé

Beignet aux pommes



Les groupes d'aliments :



SELEVANE ECOLE DOLTO 'DOMERAT)



MIRA CHAROST CP



« 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 13 Mars au 17 Mars 2023



Semaine 12



Lundi

Salami

Sauté de volaille au jus

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Galette Bretonne

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Quenelles nature sauce tomate

Riz

Bûche de chèvre à la coupe

Cookie pépites chocolat

Mercredi

Terrine de poisson

Cordon bleu

Lentilles

Samos

Fruit



Jeudi



Chou blanc vinaigrette

Spaghettis bolognaise (PU)

Chanteneige

Fruit

Vendredi

Crêpe champignons

Filet de colin sauce provençale

Purée de pommes de terre

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits



Les groupes d'aliments :



YOAN



AEDAN ECOLE 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 Mars au 24 Mars 2023



Semaine 13



Lundi

Macédoine mayonnaïse

Roti de porc au jus

Pommes rissolées

Fromy

Yaourt aux fruits

Mardi

Salade de riz

Sauté de boeuf au jus

Carottes persillées

Brie à la coupe

Crème vanille

Mercredi

Salade verte + croustons

Chipolatas

Lentilles au jus

Edam

Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigrées

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Fruit

Vendredi

Quiche Lorraine

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Moelleux chocolat



Les groupes d'aliments :



AURELIE A FOURNIER

AURELIE 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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Mars au 31 Mars 2023



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Thon mayonnaise

Raviolis (PU)

Chanteneige

Fruit

Mardi

Carotte rapée

Œufs florentine

Fromage blanc sucré

Compote

Mercredi

H Verts vinaigrette

Rôti de bœuf

Coquillettes

Yaourt nature

Fruit

Jeudi

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Chou-fleur

Mimolette

Quatre quart du chef

Vendredi

Friand à la viande

Merlu sauce Espagnole

Riz

Samos

Salade de fruits

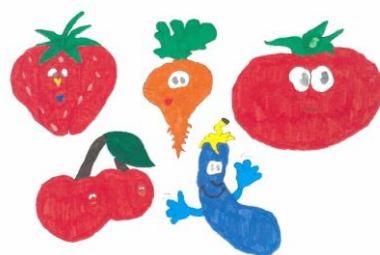


Les groupes d'aliments :



WILLIAM GENNETINES CM2

william.gennetines/CE2



ETHAN CE1 GENNETINES

« 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. »