



Semaine

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

*Lundi*

*Taboulé*

*Sauté de porc au jus*

*Haricots beurre sauce tomate*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mardi*

*Chou rouge vinaigre*

*Boulettes de bœuf provençale*

*Frites*

*Chanteneige*

*Fruit*

*Mercredi*

*Persillade de PdT*

*Escalope viennoise*

*Epinards*

*Brie*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Salade de Blé*

*Crêpe au fromage*

*Haricots verts persillés*

*St paulin*

*Flan pâtissier*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Colin sauce armoricaine*

*Riz*

*Yaourt nature sucré*

*Fruit*



Les groupes d'aliments :



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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Mars au 11 Mars 2022



Semaine



Entrée



Plat principal



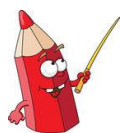
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



*Lundi*

*Friand fromage*

*Aiguillettes de poulet basquaise*

*Petits pois au jus*

*Tomme noire*

*Tarte aux poires*

*Mardi*

*Betteraves/Maïs*

*Chili con carne (PU)*

*Camembert à la coupe*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade coleslaw*

*Rôti de dinde au jus*

*Boulgour*

*Vache Picon*

*Fruit*

*Jeudi*

*Œuf mayonnaise*

*Pizza végété*

*Salade verte*

*Fromage blanc*

*Crème chocolat*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Petit moulé*

*Salade de fruits*



Les groupes d'aliments :



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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 14 Mars au 18 Mars 2022



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



**Lundi**

*Salami*

*Sauté de volaille au jus*

*Brocolis persillés*

*Yaourt aromatisé*

*Tarte normande*

**Mardi**

*Haricots verts vinaigrette*

*Quenelles nature sauce tomate*

*Riz*

*Bûche de chèvre à la coupe*

*Compote de fruits*

**Mercredi**

*Terrine de poisson*

*Cordon bleu*

*Lentilles*

*Samos*

*Fruit*

**Jeudi**

*Chou blanc vinaigrette*

*Spaghettis bolognaise (PU)*

\*\*\*

*Chanteneige*

*Flan caramel*

**Vendredi**

*Salade de concombre*

*Filet de colin sauce provençale*

*Purée de pommes de terre*

*Pavé 1/2 sel*

*Fruit*



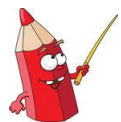
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 21 Mars au 25 Mars 2022



Semaine 13



**Lundi**

Macédoine mayonnaïse

Roti de porc au jus

Pommes rissolées

Fromy

Salade de fruits

**Mardi**

Salade de riz

Bœuf braisé au jus

Carottes persillées

Brie à la coupe

Crème vanille

**Mercredi**

Salade verte + croutons

Saucisse lentilles (PU)

\*\*\*

Edam

Fruit

**Jeudi**

Betteraves vinaigrées

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Fruit

**Vendredi**

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Moelleux chocolat



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

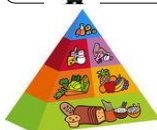
Entrée

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. »



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.