Menu scolaire

Menus du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février2024

Bon appétit !

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Chou-fleur vinaigrette	Marco Polo	Salade Chinoise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Palet végétal Maraîcher	Aiguillettes de poulet Basquaise	Sauté de porc au caramel	Marmitte de saumon sauce crème
Légume Féculent	Purée de pomme de terre	Torsades sauce tomate	Brocolis persillés	Riz Cantonais	Poêlée campagnarde
Produit laitier	Edam	Vache qui rit	Tomme blanche		Camembert à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Ananas	Tarte tutti Frutii du chef

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.

Menu scolaire

Menus du Lundi 12 Février au Vendredi 16 Février 2024

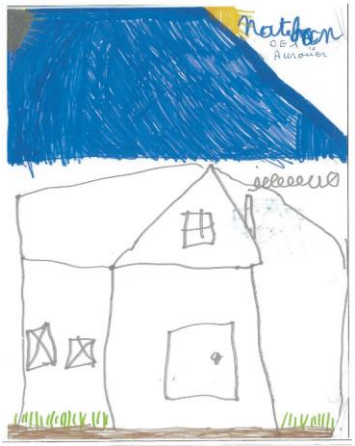
Bon appétit !

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade verte	Rosette cornichons
Plat principal	Steak haché au jus	Rôti de porc sauce tomate	Sauté de veau Marengo	Pâtes Teddy Cheese (Plat complet)	Poisson pané
Légume Féculent	Courgettes béchamel	Pomme noisette	Semoule		Haricots verts
Produit laitier	Vache picon	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Chanteneige	Gouda
Dessert	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Quatre-quarts du chef

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

ECOLE DE AUROÜER



« 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

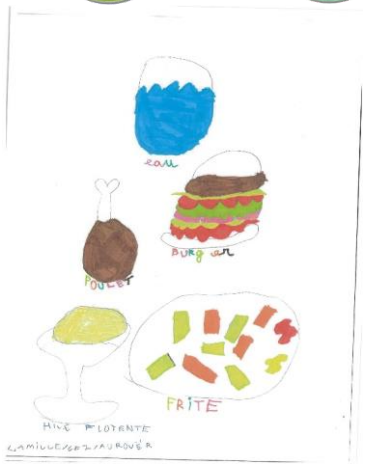
Menus du Lundi 19 Février au Vendredi 23 Février 2024

Bon appétit !

Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi		Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Carotte rapée vinaigrette	Salade thon/maïs	Potage légumes	Œuf mayonnaise
Plat principal	Galette sarrasin jambon/fromage	Tartiflette	Rôti de dinde au jus	Omelette	Filet de merlu sauce Armoricaine
Légume Féculent	Chou-fleur béchamel	(Plat complet)	Coquillettes	Blé	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme noire	Carré frais	Babybel	Edam
Dessert	Flan vanille	Beignet pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat

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



ECOLE DE AUROÜER

« 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 26 Févtier au Vendredi 01 Mars 2024

Bon appétit !

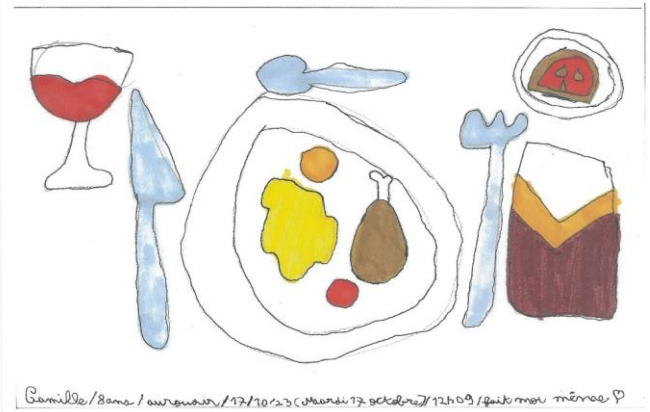
Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pdt	Salade de blé	Pâté de campagne
Plat principal	Sauté de porc au jus	Boulettes de bœuf Provençale	Quenelles de volaille sauce crème	Crêpes au fromage	Blanquette de poisson
Légume Féculent	Haricots beurre persillés	Frites	Epinards	Carottes auc herbes	Semoule
Produit laitier	Yaourt au lait entier	Chanteneige	Brie	St Paulin	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert	Galette Bretonne	Fruit de saison	Compote de fruits	Chouquettes	Fruit de saison

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

ECOLE DE AUROÜER



« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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.