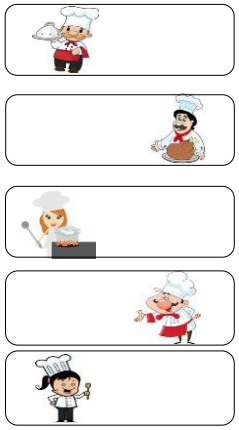
SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit !



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

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 04 Mars au 08 Mars 2024

Bon appétit !

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand fromage	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Œuf mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Steak haché sauce tomate	Rôti de dinde au jus	Escalope viennoise	Pizza 4 légumes	Poisson pané
Légume Féculent	Petits pois au jus	Haricots plats	Boulgour	Salade verte	Coquillettes
Produit laitier	Tomme noire	Camembert à la coupe	Vache Picon	Fromage blanc	Petit moulé
Dessert	Fruit	Muffin nature pépites chocolat	Fruit	Crème chocolat	Beignet aux pommes

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

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 régl lementaires 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 11 Mars au 15 Mars 2024

Bon appétit !

Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami	Haricots verts vinaigrette	Terrine de poisson	Chou blanc vinaigrette	Crêpe champignons
Plat principal	Sauté de volaille au jus	Quenelles nature sauce tomate	Cordon bleu	Spaghettis bolognaise (PU) ***	Filet de colin sauce provençale
Légume Féculent	Poêlée de légumes	Riz	Courgettes béchamel		Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fol épi	Samos	Chanteneige	Pavé 1/2 sel
Dessert	Galette Bretonne	Crêpe au chocolat	Fruit	Fruit	Compote de fruits

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

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 18 Mars au 22 Mars 2024

Bon appétit !

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Soupe du chef	Salade verte + croutons	Betteraves vinaigrette	Salade Marco polo
Plat principal	Chipolatas	Croziflette	Rôti de porc au jus	Omelette nature	Beignets de calamars
Légume Féculent	Lentilles au jus	(Plat complet)	Pommes rissolées	Chou-fleur béchamel	Torsades
Produit laitier	Fromy	Suisse sucré	Edam	Fromage blanc	Gouda
Dessert	Yaourt aux fruits	Brioche tranchée	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes

Cette photo par Auteur inconnu est soumis à la licence CC BY-NC-ND

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

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

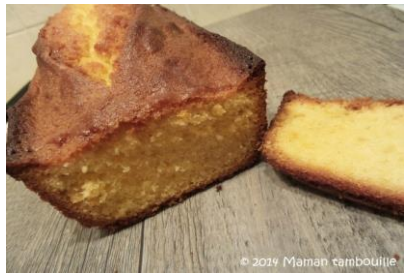
Menus du Lundi 25 Mars au 29 Mars 2024

Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Carottes rapées	H verts vinaigrette	thon / maïs	Lentilles vinaigrette
Plat principal	Lasagne (PU)	Œufs florentine	Rôti de bœuf	Cordon bleu	Blanquette de poisson
Légume Féculent			Coquillettes	Chou fleur	Riz
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Mimolette	Samos
Dessert	Fruit	Compate pom/banane	Fruit	Quatre quarts du chef	Salade de fruits

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.