



# Menu scolaire

Menus du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024



Semaine



*Lundi*

*Salade thon / maïs*

*Rôti de dinde au jus*

*Haricots blancs*

*Petit suisse aromatisé*

*Fruit de saison*

*Mardi*

*Carottes rapées*



*Pâtes à la bolognaise*



*(Plat complet)*

*Yaourt nature sucré*



*Galette pur beurre*



*Mercredi*



*Jeudi*

*Œuf à la Parisienne*

*Crêpes emmental*

*Haricots verts persillés*

*Vache qui rit*

*Flan chocolat*

*Vendredi*

*Persillade de PdT*

*Médailillon de merlu  
sauce Dieppoise*

*Chou-fleur béchamel*

*Camembert à la coupe*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :



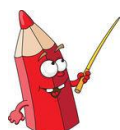
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

# Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024



Semaine



*Lundi*

*Radis beurre*

*Quenelles volaille sauce crème*

*Macaronis*

*Croc'lait*

*Chouquettes*

*Mardi*

*Concombres vinaigrette*

*Boulettes de bœuf sauce tomate*

*Semoule*

*Emmental*

*Fruit de saison*

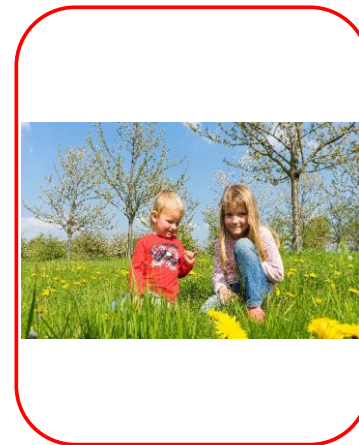
*Mercredi*



*Jeudi*



*Vendredi*



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

Menus du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



*Lundi*

*Carottes rapées*



*Sauté de bœuf sauce tomate*



*Torsades*



*Gouda*



*Crème au chocolat*



*Mardi*

*Œuf dur mayonnaise*

*Paupiette de veau au jus*

*Ratatouille*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mercredi*

*Salade de riz*

*Jambon blanc*

*Haricots beurre*

*Fromage blanc sucré*

*Fruit de saison*

*Jeudi*

*Tomates vinaigrette*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Brie à la coupe*

*Beignet aux pommes*

*Vendredi*

*Céleri rémoulade*

*Poisson pané*

*Purée de pomme de terre*

*Tartare nature*

*Fruit de saison*

« 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 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024



Semaine 13



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



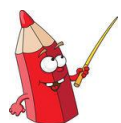
Produit laitier



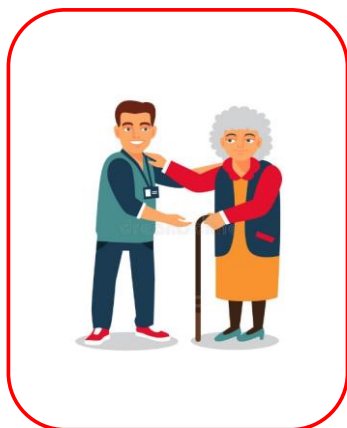
Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi



Mardi

Concombre vinaigrette

Nuggets de blé

Carottes au beurre

St Paulin

Crème vanille

Mercredi

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce Provençale

Riz

Tomme noire

Fruit de saison

Jeudi

Melon

Steak haché au jus

Frites

Chanteneige

Crêpe fruits rouges

Vendredi

Pâté de campagne

Beignets de calamar

Petit pois

Suisse aromatisé

Compote de fruits

« 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.



# Menu scolaire



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Empty rounded rectangle for Monday menu items

Empty rounded rectangle for Tuesday menu items

Empty rounded rectangle for Wednesday menu items

Empty rounded rectangle for Thursday menu items

Empty rounded rectangle for Friday menu items



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. »



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.