








Semaine

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

*Lundi*

*Tomates vinaigrte*

*Sauté de volaille sauce forestière*

*Flageolets*

*Tomme noire*

*Gaufre*

*Mardi*

*Haricots verts vinaigrette*

*Boulettes de bœuf au jus*

*Riz*

*Petit suisse aux fruits*

*Fruit de saison*

*Mercredi*

*Oeuf mayonnaise*

*Rôti de porc sauce moutarde*

*Carottes Vichy*

*Carré Président*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Melon*

*Quenelles nature sauce tomate*

*Boulgour*

*Yaourt nature sucré*

*Tarte tutti Frutti*

*Vendredi*

*Salade coleslaw*

*Aiguillettes de saumon meunière*

*Petit pois*

*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 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Crêpe champignons

Paupiette de veau au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Liégeois vanille

**Mardi**

Macédoine mayonnaise

Pennes au poulet

(Plat complet)

Cantal

Fruit du jour

**Mercredi**

Salade de riz

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts

Petit moulé

Salade de fruits

**Jeudi**

Chou blanc vinaigre

Omelette nature

Gnocchis

Gouda

Compote

**Vendredi**

Concombre vinaigrette

Blanquette de poisson

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Beignet aux pommes



Les groupes d'aliments :

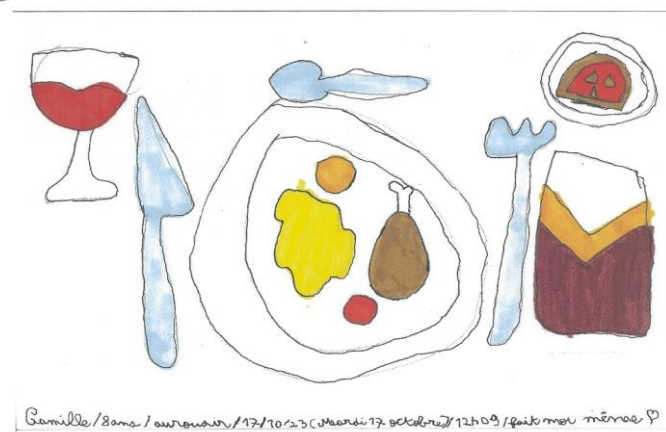
Fruits et légumes crus/cuits

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 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 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Carotte rapée

Hachis parmentier

( Plat complet)

Yaourt au lait entier

Madeleine

**Mardi**

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc sauce brune

Ebly

Chanteneige

Fruit de saison

**Mercredi**

Chou rouge vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce Espagnole

Macaronis

Fromage blanc nature

Compote de fruits

**Jeudi**

Tomate à croquer

Nuggets de volaille

PDT rôties aux épices douces

Donuts

**Vendredi**

Quiche Lorraine

Quenelles de brochet sauce béchamel

Carottes persillées

Petit suisse aux fruits

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. »

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 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024



Semaine 13



**Lundi**

*Taboulé*

*Cordon bleu*

*Haricots verts*

*Tomme blanche*

*Compote de pommes*

**Mardi**

*Tomates vinaigrette*

*Pâtes à la bolognaise*

*Edam*

*Fruit de saison*

**Mercredi**

*Brocolis vinaigrette*

*Bœuf bourguignon*

*Purée de carottes*

*Yaourt nature sucré*

*Muffin pépites chocolat*

**Jeudi**

*Melon*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Samos*

*Quatre quarts du chef*

**Vendredi**

*Pâté de campagne*

*Médailillon de merlu sauce citron*

*Coquillettes*

*Fromage blanc*

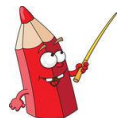
*Fruit de saison*



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

Menu du Lundi 24 Juin 2023 au Vendredi 28 Juin 2024



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Betteraves vinaigrette*

*Grignottines de porc sauce tomate*

*Purée de pat*

*Petit suisse aux fruits*

*Liégeois vanille*

*Salami*

*Escalope viennoise*

*Petit pois carottes*

*Buchette de chèvre*

*Fruit de saison*

*Salade verte*

*Lasagnes*

*(plat complet)*

*Emmental*

*Marbré + crème anglaise*

*Carotte rapée vinaigrette*

*Pâtes Teddy cheese*

*(Plat complet)*

*Camembert*

*Fruit de saison*

*Melon*

*Beignets de calamar*

*Chou fleur béchamel*

*Vache qui rit*

*Tarte abricots du chef*



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. »