



Semaine

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

*Lundi*

*Taboulé*

*Sauté de porc au jus*

*Haricots beurre persillés*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mardi*

*Chou rouge vinaigrette*

*Boulettes de bœuf provençale*

*Frites*

*Chanteneige*

*Fruit*

*Mercredi*

*Persillade de PdT*

*Escalope viennoise*

*Epinards*

*Brie*

*Compote de fruits*

*Jedi*

*Salade de Blé*

*Crêpe au fromage*

*Carottes aux herbes*

*St paulin*

*Chouquettes*

*Vendredi*

*Pâté de campagne*

*Blanquette de poisson*

*Semoule*

*Yaourt nature sucré*

*Fruit*



Les groupes d'aliments :

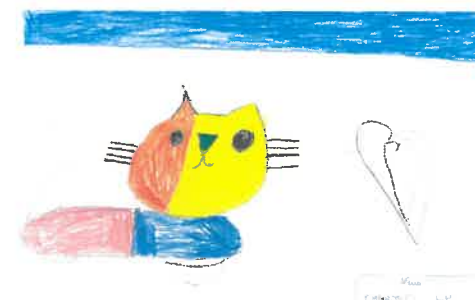


AMBRE GENNETINES CM2

AMBRE GENNETINES CM2



LUIS CHAROST CP



« 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 06 Mars au 10 Mars 2023



Semaine



*Lundi*

*Friand fromage*

*Steak haché sauce tomate*

*Petits pois au jus*

*Tomme noire*

*Fruit*

MENU AFRICAIN

*Mardi*

*Salade Africaine (carotte, coco rapé, avocat)*

*Poulet Congolais*

*Riz*

*Camembert à la coupe*

*Gâteau banane pépites chocolat*

*Mercredi*

*Salade coleslaw*

*Rôti de dinde au jus*

*Boulgour*

*Vache Picon*

*Fruit*

*Jeudi*

*Œuf mayonnaise*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Fromage blanc*

*Crème chocolat*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Petit moulé*

*Beignet aux pommes*



Les groupes d'aliments :



SELEVANE DOLTO (DOMERAT)



MIRA CHAROST CP



« 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 13 Mars au 17 Mars 2023



Semaine 12

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



**Lundi**

**Salami**

Sauté de volaille au jus

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Galette Bretonne

**Mardi**

Haricots verts vinaigrette

Quenelles nature sauce tomate

Riz

Bûche de chèvre à la coupe

Cookie pépites chocolat

**Mercredi**

Terrine de poisson

Cordon bleu

Lentilles

Samos

Fruit



**Jedi**



Chou blanc vinaigrette

Spaghettis bolognaise (PU)

\*\*\*

Chanteneige

Fruit

**Vendredi**

Crêpe champignons

Filet de colin sauce provençale

Purée de pommes de terre

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits



Les groupes d'aliments :



YOAN

jean



jean



AEDAN ECOLE DOLTO

« 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 20 Mars au 24 Mars 2023



Semaine 13

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



*Lundi*

*Macédoine mayonnaise*

*Roti de porc au jus*

*Pommes rissolées*

*Fromy*

*Yaourt aux fruits*

*Mardi*

*Salade de riz*

*Sauté de boeuf au jus*

*Carottes persillées*

*Brie à la coupe*

*Crème vanille*

*Mercredi*

*Salade verte + croutons*

*Chipolatas*

*Lentilles au jus*

*Edam*

*Fruit*

*Jeudi*

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Chou-fleur béchamel*

*Fromage blanc*

*Moelleux chocolat*



*Vendredi*

*Quiche Lorraine*

*Beignets de calamars*

*Torsades*

*Gouda*

*Fruit*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

AURELIE A FOURNIER

AURELIE A FOURNIER



« 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.










**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jedi**

**Vendredi**

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

*Thon mayonnaise*

*Raviolis (PU)*

*Chanteneige*

*Fruit*

*Carotte rapée*

*Œufs florentine*

*Fromage blanc sucré*

*Compote*

*3 verts vinaigrette*

*Rôti de bœuf*

*Coquillettes*

*Yaourt nature*

*Fruit*

*Céleri rémoulade*

*Cordon bleu*

*Chou fleur*

*Mimolette*

*Quatre quart du chef*

*Friand à la viande*

*Merlu sauce Espagnole*

*Riz*

*Samos*

*Salade de fruits*



Les groupes d'aliments :



WILLIAM GENNETINES CM2

*william gennetines: CM2*



ETHAN CE1 GENNETINES

« 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.