





Semaine





**Lundi** 

**Betteraves vinaigrette (bio)** 

**Pâtes bolognaises (Bio) (PU)** 

\*\*\*

**Chanteneige (bio)** 

**Fruit (bio)** 

**Mardi**

**Persillade de pommes de terre**

**Nugget's de Blé**

**Poêlée campagnarde**

**Saint Paulin**

**Crème vanille**

**Mercredi**

**Céleri rémoulade**

**Sauté de porc aux oignons**

**Lentilles**

**Brie**

**Compote de fruits**

**Jeudi**

**Salade verte + croutons**

**Pot au feu**

**Emmental**

**Crêpe au chocolat**

**Vendredi**

**Paté de campagne**

**Filet de hoki sauce aurore**

**Carottes sautées**

**Mimolette**

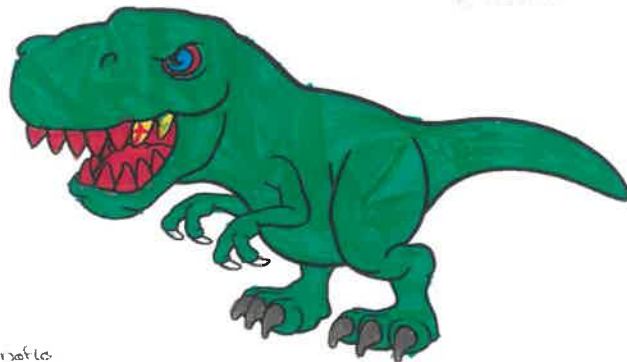
**Fruit**

Les groupes d'aliments :

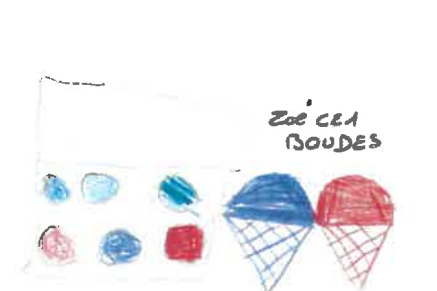


ELIOTT  
Ecole Dolto DOMERAT

ZOE CE1 Ecole de Boudes



maître  
11/01/2023



« 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.



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 Février au 24 Février 2023



Semaine 13

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

*Lundi*

*Céleri rémoulade*  
*Boulettes de bœuf sauce napolitaine*  
*Chou-fleur béchamel*  
*Yaourt nature*  
*Flan vanille*



*Mardi*

*Salade verte*  
*Tartiflette (PU)*  
 \*\*\*  
*Tomme noire*  
*Beignet pomme*



*Mercredi*

*Haricots verts vinaigrette*  
*Rôti de dinde au jus*  
*Torsades*  
*Carré frais*  
*Fruit*



*Jeudi*

*Feuilleté Dubarry*  
*Omelette*  
*Ratatouille*  
*Mimolette*  
*Fruit*



*Vendredi*

*Chou rouge vinaigrette*  
*médaille de merlu sce ciboulette*  
*Blé*  
*Edam*  
*Eclair au chocolat*



Les groupes d'aliments :



YOHAN CM1  
Ecole de Boudes

NATHAN CP Ecole de AUROUER



« 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. »