

Menu scolaire

Menus du Lundi 3 Avril au Vendredi 7 Avril 2023



Semaine



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Taboulé

Rôti de porc sauce Provençale

Poêlée de légumes

Petit moulé

Fruit de saison

Betterave

Boulette de bœuf BIO au jus

Haricots verts BIO

Vache qui rit BIO

Liégeois chocolat BIO

Carotte rapée

Jambon grill sauce tomate

Lentilles

Carré frais

Brownies

Salade verte

Pâté pomme de terre

(Plat complet)

Petit suisse aromatisé

Crêpe sucrée

Crêpe fromage

Beignets de calamar

Riz à la tomate

Samos

Fruit de saison

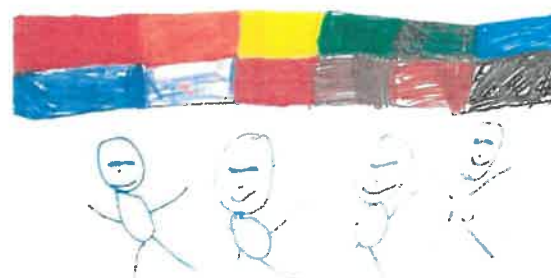
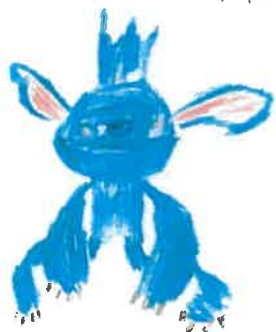


Les groupes d'aliments :



THIBAUT CM2 ECOLE DE AUROUER

ENZO CP 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. »








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 24 Avril au Vendredi 28 Avril 2023



Semaine 13

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

Lundi

- Rosette cornichons
- Sauté de porc au jus
- Brocolis béchamel
- Buchette de chèvre à la coupe
- Fruit de saison

Mardi

- Céléri rémoulade
- Tarte aux légumes
- Carottes à la crème
- St Paulin
- Flan nappé caramel

Mercredi

- Macédoine mayonnaise
- Aiguillette de poulet moutarde
- Haricots beurre
- Fromage blanc nature
- Galette Bretonne

Judi

- Pâté en croûte
- Parmentier de Pâques (Plat complet)
- Mimolette
- Dessert de Pâques chocolat de Pâques

Vendredi

- Chou rouge vinaigrette
- Poisson pané
- Gnocchis
- Camembert à la coupe
- Tarte abricots du chef



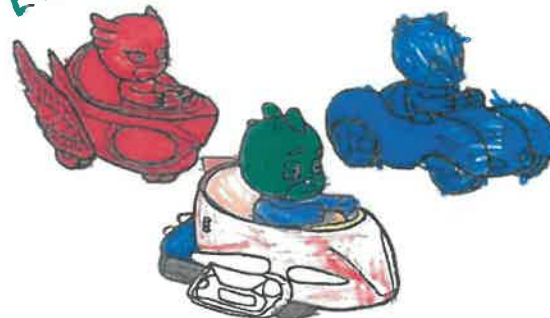
Les groupes d'aliments :



NOA CP ECOLE DE AUROUER



ELISA



De Vito
 année 2022-2023

ELISA ECOLE DE 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.