

# Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Janvier au 03 Février 2023



Semaine

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

Lundi



**Betteraves vinaigrette (bio)**

**Pâtes bolognaise (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 + croustons**

**Pot au feu**

**Emmental**

**Crêpe au chocolat**

Vendredi

**Paté de campagne**

**Filet de hoki sauce aurore**

**Carottes sautées**

**Mimolette**

**Fruit**

Les groupes d'aliments :



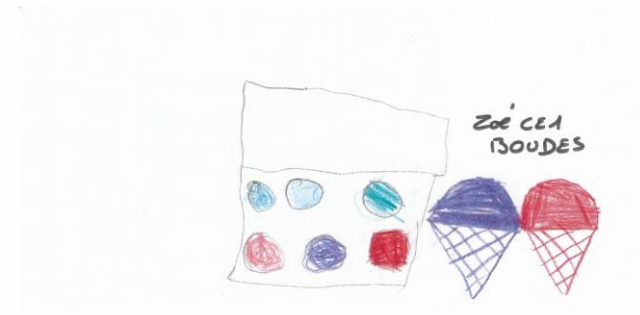
ELIOTT  
Ecole Dolto DOMERAT

Eliott

ZOE CE1 Ecole de Boudes



Dafis  
Année 2022-2023



ZOE CE1  
BOUDES

« 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 06 Février au 10 Février 2023



Semaine

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

*Lundi*

Potage de légumes  
Boulette de veau sauce barbecue  
Semoule  
Edam  
Fruit

*Mardi*

Carottes rapées  
Œufs florentine (œuf)  
\*\*\*  
Fromage blanc nature  
Fruit

*Mercredi*

Salade Marco Polo  
Aiguillettes de poulet basquaise  
Brocolis persillés  
Tomme blanche  
Fruit

*Jeudi*

Chou blanc vinaigrette  
Escalope de dinde viennoise  
Torsades à la tomate  
Vache qui rit  
Salade de fruit

*Vendredi*

Haricots verts vinaigrette  
Marmite de saumon sauce crème  
Pommes noisette  
Camembert à la coupe  
Tarte tutti frutti du chef



Les groupes d'aliments:

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

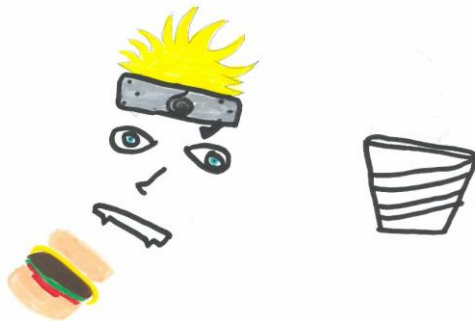
Produits sucrés

CAMERON 9 ans A Fournier

*Cameron 9 ans A. Fournier*

NOËLY 9 ans A Fournier

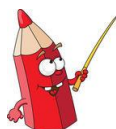
*Noëly 9 ans A-Fournier*



« 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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Février au 17 Février 2023



Semaine 12

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

**Lundi**

- Salade de pâtes
- Steak haché au jus
- Courgettes béchamel
- Vache picon
- Compote de fruits

**Mardi**

- Betteraves vtge
- Sauté de porc sauce tomate
- pomme de terre vapeur
- Yaourt nature
- Fruit

**Mercredi**

- Concombre vinaigrette
- Sauté de veau sauce marenco
- Purée de pommes de terre
- Petit moulé nature
- Crème chocolat

**Jeudi**

- Salade coleslaw
- Crêpes emmental
- Aubergines
- Cantal
- Riz au lait

**Vendredi**

- Rosette cornichons
- Poisson pané
- Haricots verts
- Gouda
- Fruit



Les groupes d'aliments :



TOM 9 ans Denis Diderot



Tom 9ans Denis Diderot



MELIA

MELIA 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 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 bécham*  
*Yaourt nature*  
*Compote de pomme*



**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*  
*médailon 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. »



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|



Les groupes d'aliments:

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

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. »



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.