



LE NOUVEAU CHINOIS 2021 CELEBRE LE signe du **BUFFLE**



« 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. »



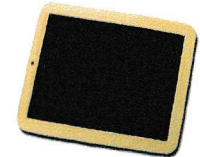
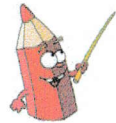
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.








Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Février au 19 Février 2021



Semaine 12

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

Lundi

Chou rouge vinaigrette

Steak haché au jus

Courgettes persillées

Vache picon

Tarte citron

Mardi

Betteraves vgte (bio)

Sauté de porc (bio) sauce tomate

Riz (bio)

Yaourt nature (bio)

Fruit (bio)

Mercredi

Salade verte

Sauté de veau sauce olives

Haricots verts

Petit moulé nature

Crème chocolat

Jeudi

Salade coleslaw

Crêpe champignons

Coquillettes

Cantal

Compote de fruits

Vendredi

Terrine de légumes

Poisson pané

Purée de pommes de terre

Gouda

Fruit



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