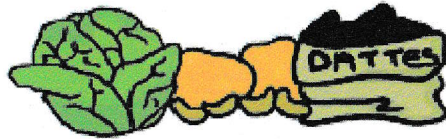


# Février



« 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 22 Février au 26 Février 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Féculent
	Produit laitier
	Dessert

### Lundi

Salade Napoli

Friand fromage

Ratatouille

Mimolette

Fruit

### Mardi

Salade verte

Tartiflette (PU)

\*\*\*

Tomme noire

Compote de fruits

### Mercredi

Haricots verts vinaigrette

Rôti de dinde au jus

Torsades

Carré frais

Fruit

### Jeudi

Céleri rémoulade (bio)

Boulettes de bœuf (bio)  
sauce crème

Petits pois au jus (bio)

Edam (bio)

Yaourt aromatisé vanille (bio)

### Vendredi

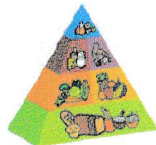
Chou blanc vinaigrette

Filet de colin sauce  
ciboulette

Blé

Yaourt nature

Beignet pomme



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