






Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Mars au 05 Mars 2021



Semaine

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



Lundi

Risoni aux légumes
Sauté de porc au jus
Haricots beurre sauce tomate
Petit suisse aromatisé
Fruit

Mardi 

Chou rouge vgte (bio)
Boulettes de bœuf (bio) sce forestière
Riz (bio)
Chanteneige (bio)
Yaourt aromatisé vanille (bio)

Mercredi

Salade piémontaise
Sauté de veau sauce tomate
Courgettes béchamel
Brie
Compote de fruits

Jeudi

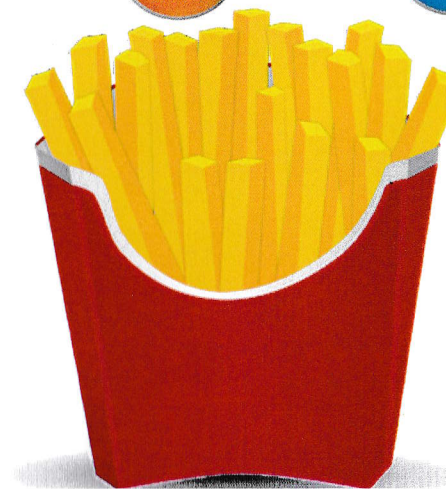
Céleri remoulade
Crêpe au fromage
Carottes aux herbes
St paulin
Flan pâtissier

Vendredi

Pâté de campagne
Blanquette de poisson
Frites
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit



Les groupes d'aliments :



« 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.