

# Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Mai au Vendredi 07 Mai 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



**Lundi**

*Betteraves vinaigrées (bio)*

*Boulette bœuf (bio) sauce napolitaine*

*Semoule (bio)*

*Yaourt nature (bio)*

*Fruit (bio)*

**Mardi**

*Blé provençal*

*Blanquette de veau*

*Haricots verts persillés*

*Vache qui rit*

*Crème chocolat*

**Mercredi**

*Tomates vinaigrette*

*Rôti de porc aux herbes*

*Courgettes béchamel*

*Camembert*

*Salade de fruits*

**Jeudi**

*Persillade de pommes de terre*

*Quenelles nature sauce tomate*

*Carottes aux herbes*

*Tomme blanche*

*Brownies*

**Vendredi**

*Céleri rémoulade*

*Nugget's de poisson*

*Frites*

*Fromy*

*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



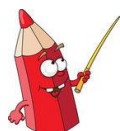
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 10 Mai au Vendredi 14 Mai 2021



Semaine



**Lundi**

Salade de tomate (bio)

Steak haché (bio) sce  
moutarde

Petits pois (bio)

Chanteneige (bio)

Fruit (bio)

**Mardi**

Chou rouge vinaigrette

Tarte tomate/chèvre

Ratatouille

Carré frais

Flan vanille

**Mercredi**

Friand fromage

Aiguillettes de poulet au  
jus

Riz à la tomate

Petit moulé ail et fines  
herbes

Mousse chocolat

**Jendredi**

**FERIE**

**Vendredi**

Mortadelle

Filet de hoki sce  
provençale

Coquillettes

Petit suisse sucré

Tarte normande



Les groupes  
d'aliments :



Mai



« 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 17 Mai au Vendredi 21 Mai 2021



Semaine 12



Entrée



Plat principal



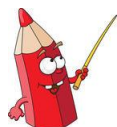
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi



*Betteraves vinaigrées (bio)*

*Steak haché (bio) sauce forestière*

*Carottes (bio)*

*Edam (bio)*

*Yaourt aromatisé vanille (bio)*

Mardi

*Chou blanc vinaigrette*

*Crêpe fromage*

*Purée de potiron*

*Emmental*

*Abricots au sirop*

Mercredi

*Salade verte*

*Paupiette de dinde au jus*

*Boulgour*

*Tomme noire*

*Fruit*

Judi

*Céleri rémoulade*

*Saucisse de Toulouse*

*Chou-fleur persillé*

*Gouda*

*Nid d'abeille*

Vendredi

*Roulé fromage*

*Lasagnes au saumon (PU)*

\*\*\*

*Brie*

*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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 24 Mai au Vendredi 28 Mai 2021



Semaine 13



**Lundi**

**FERIE**

**Mardi**



Concombre vinaigré (bio)

Raviolis de légumes (PU) (bio)

\*\*\*

Chanteneige (bio)

Compote de fruits (bio)



**Mercredi**

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc sœ moutardé

Riz créole

Mimolette

Fruit

**Jeudi**

Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade verte

Fromage blanc

Beignet chocolat

**Vendredi**

Salami

Filet de colin sauce citron

Haricots beurre

Chevrétine

Tarte abricot



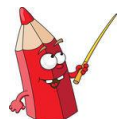
Les groupes d'aliments :



« 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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 26 Avril au Vendredi 30 Avril 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

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.