






# Menu scolaire

Menus du Lundi 31 mai au 04 juin 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** 

*Concombre vinaigrette (bio)*   
*Boulettes de bœuf (bio) sauce forestière*   
*Frites (bio)*   
*Chanteneige (bio)*   
*Yaourt aromatisé vanille (bio)* 

**Mercredi**

*Salade piémontaise*  
*Sauté de veau sauce tomate*  
*Choux-fleur béchamel*  
*Brie*  
*Compote de fruits*

**Jeudi**

*Céleri rémoulade*  
*Crêpe au fromage*  
*Carottes aux herbes*  
*St paulin*  
*Flan pâtissier*

**Vendredi**

*Pâté de campagne*  
*Blanquette de poisson*  
*Riz créole*  
*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. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 07 juin au 11 juin 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

Melon

Boulettes d'agneau sauce tomate

Petits pois au jus

Tomme noire

Ile flottante

**Mardi**



Œuf (bio) mayonnaise

Haché de bœuf (bio) sauce provençale

Haricots verts (bio)

Camembert (bio)

Fruit (bio)

**Mercredi**

Salade sombrero

Rôti de dinde sauce crème

Boulgour

Fromage blanc nature

Fruit

**Jeudi**

Betteraves vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Vache qui rit

Crème chocolat

**Vendredi**

Carottes râpées

Colin sauce citron

Coquillettes

Cantal

Cookies pépites de chocolat



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 14 juin au 18 juin Mars 2021



Semaine 12



**Lundi**

***Salami***

***Sauté de poulet au jus***

***Poêlée de légumes***

***Yaourt nature***

***Tarte normande***

**Mardi**

***Haricots verts vinaigrette***

***Quenelles nature sauce tomate***

***Riz***

***Bûche de chèvre à la coupe***

***Liégeois chocolat***

**Mercredi**

***Terrine de poisson***

***Haché de veau au jus***

***Épinards à la crème***

***Croc'lait***

***Fruit***

**Jeudi**

***Tomates vinaigrette***

***Lasagnes bolognaise (PU)***

***\*\*\****

***Chanteneige***

***Compote de fruits***

**Vendredi**

***Salade de concombre***

***Filet de colin sauce provençale***

***Purée de pommes de terre***

***Pavé 1/2 sel***

***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. »

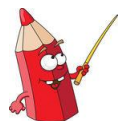


# Menu scolaire

Menus du Lundi 21 juin au 25 juin 2021



Semaine 13



**Lundi**

Macédoine mayonnaïse

Aiguillettes de poulet au jus

Pommes risolées

Fromy

Fruit

**Mardi**

Carottes râpées

Boulettes de bœuf sauce napolitaine

Brocolis béchamel

Bleu

Moelleux chocolat

**Mercredi**

Céleri remoulade

Saucisse lentilles (PU)

\*\*\*

Edam

Salade de fruits

**Jeudi**

Betteraves (bio) vgte

Omelette nature (bio)

Chou-fleur (bio)

Petit suisse nature (bio)

Crème chocolat (bio)

**Vendredi**

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :



Le 21 Juin c'est la fête de la musique



« 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








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.