



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Persillade de pommes de terre*

*Boulettes de bœuf sauce tomate*

*Carottes Vichy*

*Camembert à la coupe*

*Fruit*

*Mardi*

*Melon*

*Nuggets de poulet*

*frites*

*Fromage blanc*

*Beignet à la pomme*

*Mercredi*

*Macédoine mayonnaise*

*Paupiette de veau au jus*

*Blé*

*Emmental*

*Fruit*

*Jeudi*

*Salade verte (bio)*

*Pizza Végé (P11) (bio)*

\*\*\*

*Yaourt nature (bio)*

*Crème chocolat (bio)*

*Vendredi*

*Céleri rémoulade*

*Marmite de colin sauce espagnole*

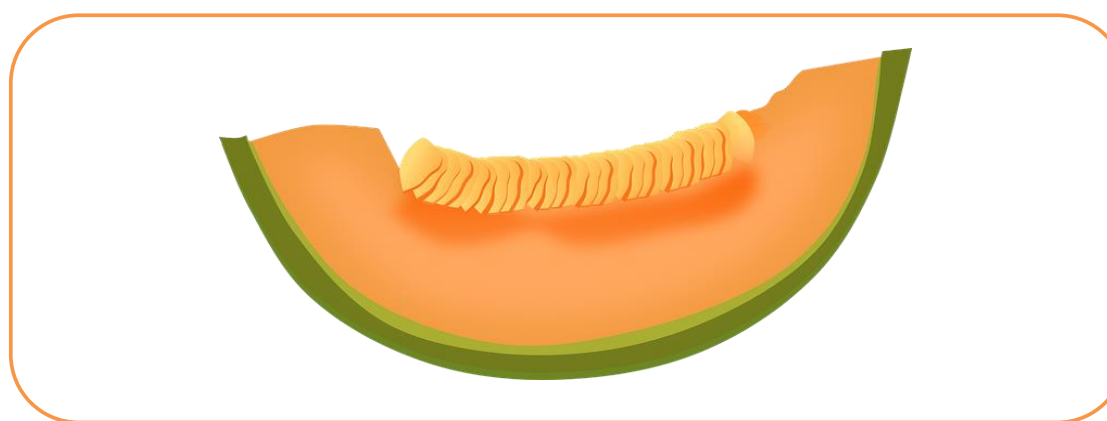
*Riz safrané*

*Chanteneige*

*Compote de fruits*



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 05 au Vendredi 09 juillet 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



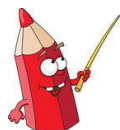
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



**Lundi**

Paté de volaille

Ravioli de bœuf

\*\*\*

Fromage du jour

Compote de fruits

**Mardi**

Œuf mayonnaise (bio)

Chipolatas au jus (bio)

Petits pois (bio)

Gouda (bio)

Fruit (bio)

**Mercredi**

Salade verte

Rôti de dinde sauce tomate

Haricots verts

Petit suisse aromatisé

Fran vanille

**Judi**

Salade coleslaw

Gnocchis crème parmesan basilic (PU)

\*\*\*

Fromy

Fruit

**Vendredi**

Concombre vinaigrette

Poisson pané

Chou fleur persillé

Brie

Donuts chocolat



Les groupes d'aliments :



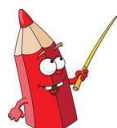
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

# Menu scolaire

Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 juillet 2021



Semaine 12



**Lundi**



*Betteraves vinaigre*

*Haché de bœuf (bio) au jus*

*Brocolis (bio)*

*Yaourt nature (bio)*

*Crème chocolat (bio)*

**Mardi**

*Carottes râpées*

*Jambon grill sauce tomate*

*Frites*

*Brebicrème*

*Fruit*

**Mercredi**

*Féfé*

**Jeudi**

*Melon*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

**Vendredi**

*Salade piémontaise*

*Filet de colin sauce aux herbes*

*Carottes sautées*

*Petit moulé nature*

*Tarte citron*



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 19 au Vendredi 23 juillet 2021



Semaine 13

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



**Lundi**

- Salade printanière
- Rôti de porc sauce moutarde
- Lentilles
- Tomme noire
- Moelleux chocolat

**Mardi**

- Tomates vinaigrette
- Aiguillettes poulet sce basquaise
- Poêlée de légumes
- Gouda
- Fruit

**Mercredi**

- Tomates/maïs
- Cordon bleu
- Ratatouille
- St Nectaire
- Tarte aux pommes

**Jeudi**

- Chou rouge vinaigre (bio)
- Omelette nature (bio)
- Torsades (bio)
- Edam (bio)
- Fruit (bio)

**Vendredi**

- Rosette
- Filet de colin sauce beurre blanc
- Riz créole
- Fromage blanc
- Liégeois vanille



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 au Vendredi 30 juillet 2021



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

**Lundi**

*Macédoine mayonnaise*

*Quenelles de volaille sauce crème*

*Potatoes*

*Bûche de chèvre coupe*

*Fruit*

**Mardi**

*Betteraves vinaigrette*

*Haché de bœuf sauce tomate*

*Coquillettes*

*Vache qui rit*

*Mousse chocolat*

**Mercredi**

*Taboulé*

*Saucisse de Toulouse*

*Chou-fleur persillé*

*Petit suisse nature*

*Fruit*

**Jeudi**

*Melon*

*Roulé au fromage*

*Haricots beurre*

*Mimolette*

*Fromage blanc aux fruits*

**Vendredi**

*Carottes râpées*

*Filet meunière*

*Purée de pommes de terre*

*Croc'lait*

*Marbré chocolat du chef*



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.