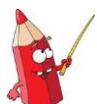


Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Février au 04 Mars 2022



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Haricots beurre sauce tomate

Yaourt au lait entier

Madeleine

Mardi

Chou rouge vinaigrette

Boulettes de bœuf provençale

Frites

Chanteneige

Fruit

Mercredi

Persillade de PdT

Escalope viennoise

Epinards

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Salade de Blé

Crêpe au fromage

Haricots verts persillés

St paulin

Flan pâtissier

Vendredi

Pâté de campagne

Colin sauce armoricaine

Riz

Yaourt nature sucré

Fruit



Les groupes d'aliments :



MARS 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

« 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 Mars au 11 Mars 2022



Semaine



Entrée



Plat principal



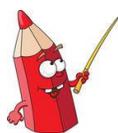
Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Friand fromage

Aiguillettes de poulet basquaise

Petits pois au jus

Tomme noire

Tarte aux poires

Mardi

Betteraves/Maïs

Chili con carne

(PU)

Camembert à la coupe

Fruit

Mercredi

Salade coleslaw

Rôti de dinde au jus

Boulgour

Vache Picon

Fruit

Jendredi

Œuf mayonnaise

Pizza fromage

Salade verte

Fromage blanc

Crème chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Petit moulé

Salade de fruits



Les groupes d'aliments :



Drapeau du mexique



Le Mexique est un pays situé dans la partie méridionale de l'Amérique du Nord. Avec une population estimée en 2020 à 128 649 565 d'habitants, le Mexique se classe ainsi au dixième rang mondial des pays les plus peuplés. Plus de 99 % des Mexicains parlent l'espagnol mexicain. La cuisine mexicaine, véritable mélange de saveurs, promet de réveiller vos papilles. Les spécialités sont le taco, la quesadilla, l'enchilada, les tamales, es chilaquiles, le chili con carne...

« 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 Mars au 18 Mars 2022



Semaine 12



Lundi

Salamé

Sauté de volaille au jus

Brocolis persillés

Yaourt aromatisé

Tarte normande

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Quenelles nature sauce tomate

Riz

Bûche de chèvre à la coupe

Compote de fruits

Mercredi

Terrine de poisson

Cordon bleu

Lentilles

Samos

Fruit



Jeudi



Chou blanc vinaigrette

Spaghettis bolognaise (PU)

Chanteneige

Flan caramel

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 Mars au 25 Mars 2022



Semaine 13



Lundi

Macédoine mayonnaïse

Roti de porc au jus

Pommes rissolées

Fromy

Salade de fruits

Mardi

Salade de riz

Bœuf braisé au jus

Carottes persillées

Brie à la coupe

Crème vanille

Mercredi

Salade verte + croutons

Saucisse lentilles (PU)

Edam

Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Moelleux chocolat

Vendredi

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit

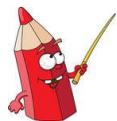


Les groupes d'aliments :



« 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



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.