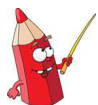


# Menu scolaire

Menus du Lundi 30 Janvier au 03 Février 2023



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi



Betteraves vinaigrette (bio)

Pâtes bolognaise (Bio) (PU)



\*\*\*

Chanteneige (bio)



Fruit (bio)



Mardi

Persillade de pommes de terre

Nugget's de Blé

Poêlée campagnarde

Saint Paulin

Crème vanille

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de porc aux oignons

Lentilles

Brie

Compote de fruits

Jeudi

Salade verte + croutons

Pot au feu

Emmental

Crêpe au chocolat

Vendredi

Paté de campagne

Filet de hoki sauce aurore

Carottes sautées

Mimolette

Fruit

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

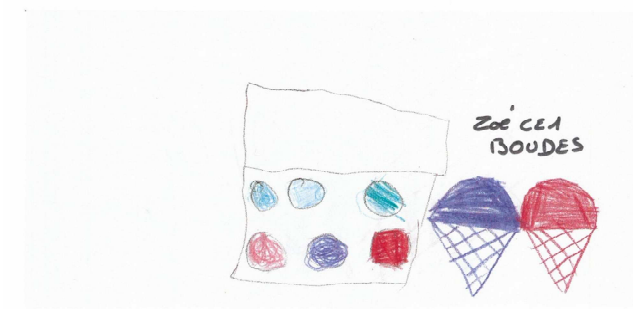
ELIOTT  
Ecole Dolto DOMERAT

Eliott

ZOE CE1 Ecole de Boudes



Daflo  
Année 2022-2023



Zoe CE1  
BOUDES

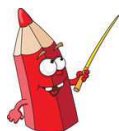
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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 06 Février au 10 Février 2023



Semaine

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

*Lundi*

*Potage de légumes*

*Boulette de veau sauce barbecue*

*Semoule*

*Edam*

*Fruit*

*Mardi*

*Quiche Lorraine*

*Œufs florentine (PU)*

\*\*\*

*Fromage blanc nature*

*Mousse chocolat*

*Mercredi*

*Salade Marco Polo*

*Aiguillettes de poulet basquaise*

*Brocolis persillés*

*Tomme blanche*

*Fruit*

*Jeudi*

*Chou blanc vinaigrette*

*Escalope de dinde viennoise*

*Torsades à la tomate*

*Vache qui rit*

*Salade de fruit*

*Vendredi*

*Haricots verts vinaigrette*

*Marmitte de saumon sauce crème*

*Pommes noisette*

*Camembert à la coupe*

*Tarte tutti frutti du chef*



Les groupes d'aliments :

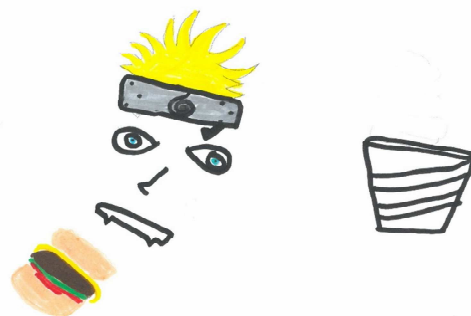


CAMERON 9 ans A Fournier

*Cameron 9 ans A. Fournier*

NOËLY 9 ans A Fournier

*Noëly 9 ans A. FOURNIER*



« 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. »

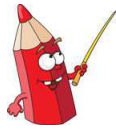


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Février au 17 Février 2023



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

Salade de pâtes  
 Steak haché au jus  
 Courgettes béchamel  
 Vache picon  
 Compote de fruits

**Mardi**

Betteraves vgte  
 Roti de porc sauce tomate  
 Galette de pomme de terre  
 Yaourt nature  
 Fruit

**Mercredi**

Concombre vinaigrette  
 Sauté de veau sauce marengo  
 Purée de pommes de terre  
 Petit moulé nature  
 Crème chocolat

**Jeudi**

Salade coleslaw  
 Crêpes emmental  
 Aubergines  
 Cantal  
 Riz au lait

**Vendredi**

Rosette cornichons  
 Poisson pané  
 Haricots verts  
 Gouda  
 Fruit



Les groupes d'aliments :



TOM 9 ans Denis Diderot



Tom Sans Denis Diderot



MELIA

IELIA DOLTO

« 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 20 Février au 24 Février 2023



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

*Céleri rémoulade*

*Boulettes de bœuf sauce napolitaine*

*Chou-fleur béchamel*

*Yaourt nature*

*Flan vanille*

**Mardi**

*Salade verte*

*Tartiflette (PU)*

\*\*\*

*Tomme noire*

*Beignet pomme*

**Mercredi**

*Haricots verts vinaigrette*

*Rôti de dinde au jus*

*Torsades*

*Carré frais*

*Fruit*

**Jeudi**

*Feuilleté Dubarry*

*Omelette*

*Ratatouille*

*Mimolette*

*Fruit*

**Vendredi**

*Chou rouge vinaigrette*

*médailillon de merlu sce ciboulette*

*Blé*

*Edam*

*Eclair au chocolat*



Les groupes d'aliments :



YOHAN CM1  
Ecole de Boudes

NATHAN CP Ecole de AUROUER



« 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. »

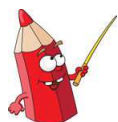


Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



## Menu scolaire



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.