

Menu scolaire

Menus du Lundi 01 au 05 avril 2019



Semaine 14

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

Lundi

Salade thon maïs
Aiguil. de volaille sce suprême
Carottes vichy
Edam
Fruit

Mardi

Céleri rémoulade
Jambon grill sce porto
Flageolets
Yaourt au lait entier
Compote de fruits

Mercredi

Taboulé
Œufs sauce aurore
Salsifis persillés
Carré frais
Crème caramel

Jeudi

Betteraves vgte
Nuggets Bacon Fromage
Pommes de terre rissolées
Buchette de chèvre à la coupe
Fruit

Vendredi

Haricots verts (bio) vgte
Colin sauce tomate
Farfalles
Vache picon
Riz au lait



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.

Menus du Lundi du 22 au 26 Avril 2019



appétit !

Semaine 17

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

Lundi

Carottes rapées
Rôti de dinde au jus
Brocolis (bio) béchamel
Camembert
Liégeois chocolat

Mardi

Céleri rémoulade
Haché de bœuf sauce tomate
Pommes de terre vapeur
Yaourt sucré
Fruit

Mercredi

Persillade de PDT
Chipolatas au jus
Carottes persillées
Samos
Fruit

Pâques
Jeudi

Pâté en croute
Boulettes d'agneau sauce au thym
Flageolets

Tarte au chocolat

Vendredi

Tomates (bio)
Colin sauce citron
Riz
Bûchette de chèvre à la coupe
Compote de fruits



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.



Menu scolaire



Bon