SOGIREST TRAITEUR

Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Mars au 05 Mars 2021

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Risoni aux légumes	Chou rouge vinaigrette		Céleri rémoulade	Pâté de campagne
Plat principal	Sauté de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce forestière		Crêpe au fromage	Blanquette de poisson
Légume Féculent	Haricots beurre sauce tomate	Riz créole		Carottes aux herbes	Frites
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		St paulin	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit	Liégeois vanille		Flan pâtissier	Fruit

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.

SOGIREST TRAITEUR

Menu scolaire

Menus du Lundi 08 Mars au 12 Mars 2021

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Œuf mayonnaise		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Boulettes d'agneau sauce tomate	Haché de bœuf sauce provençale		Pizza fromage	Colin sauce citron
Légume Féculent	Petits pois au jus	Haricots verts persillés		Salade verte	Coquillettes
Produit laitier	Tomme noire	Camembert		Vache qui rit	Cantal
Dessert	Ile flottante	Fruit	Fruit	Crème chocolat	Cookies pépites de chocolat

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.

SOGIREST TRAITEUR
CUIT PARTAGE PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Mars au 19 Mars 2021

Bon appétit !

Semaine 12

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi AB	Vendredi
Entrée	Salami	Haricots verts vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade de concombre
Plat principal	Sauté de poulet au jus	Quenelles nature sauce tomate		Lasagnes bolognaise (PU)	Filet de colin sauce provençale
Légume Féculent	Poêlée de légumes	Riz		***	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature	Bûche de chèvre à la coupe		Chanteneige	Pavé 1/2 sel
Dessert	Tarte normande	Liégeois chocolat		Compote de fruits	Fruit

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.

SOGIREST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Mars au 26 Mars 2021

Semaine 13

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées		Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus	Boulettes de bœuf sauce napolitaine		Omelette nature	Beignets de calamars
Légume Féculent	Pommes rissolées	Brocolis béchamel		Chou-fleur persillé	Torsades
Produit laitier	Fromy	Bleu		Petit suisse nature	Gouda
Dessert	Fruit	Crème vanille		Moelleux chocolat	Fruit

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.