

# Menu scolaire

Menus du Lundi 31 Janvier au 04 Février 2022



Semaine



**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*

*Crêpe au chocolat*

**Mercredi**

*Céleri rémoulade*

*Sauté de porc aux oignons*

*Lentilles*

*Brie*

*Compote de fruits*

Nouvel an chinois



*Nems au poulet*

*Boulettes de bœuf sauce chinoise*

*Riz cantonais*

*Petit suisse nature*

*Tarte coco*

**Vendredi**

*Paté de campagne*

*Filet de hoki sauce aurore*

*Carottes sautées*

*Mimolette*

*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 07 Février au 11 Février 2022



Semaine



*Lundi*

Potage de légumes

Bœuf braisé au jus

Semoule

Edam

Fruit

*Mardi*

Carottes râpées

Œufs florentine (PU)

\*\*\*

Fromage blanc nature

Eclair chocolat

*Mercredi*

Salade Marco Polo

Aiguillettes de poulet  
basquaise

Brocolis persillés

Tomme blanche

Fruit

*Jendredi*

Chou blanc vinaigrette

Escalope de dinde  
viennoise

Torsades à la tomate

Vache qui rit

Salade de fruit

*Vendredi*

Haricots verts  
vinaigrette

Filet de colin sauce  
crème

Pommes noisette

Camembert à la coupe

Gaufre



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes  
crus/cuits

Viandes,  
poissons  
œufs

Céréales,  
légumes  
secs

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



**Le Nouvel An chinois, ou  
Fête du Printemps,  
est une tradition qui  
remonte à plus de  
4 000 ans. Cette année,  
il aura lieu le mardi  
1er février 2022.**



« 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 Février au 18 Février 2022



Semaine 12

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

**Lundi**

Salade de blé tomate et maïs

Steak haché au jus

Courgettes béchamel

Vache picon

Tarte citron

**Mardi**

Betteraves vgte

Roti de porc sauce tomate

Riz

Yaourt nature

Fruit

**Mercredi**

Concombre vinaigrette

Sauté de veau sauce marenço

Purée de pommes de terre

Petit moulé nature

Crème chocolat

**Jeudi**

Salade coleslaw

Crêpes emmental

Coquillettes

Cantal

Compote de fruits

**Vendredi**

Salami

Poisson pané

Haricots verts

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :



FÉVRIER 2022

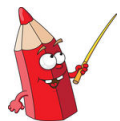
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

« 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 21 Février au 25 Février 2022



Semaine 13



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Lundi**

*Céleri rémoulade*

*Boulettes de bœuf sauce napolitaine*

*Petits pois au jus*

*Yaourt nature*

*Beignet chocolat*

**Mardi**

*Salade verte*

*Tartiflette (PU)*

\*\*\*

*Tomme noire*

*Compote de fruits*

**Mercredi**

*Haricots verts vinaigrette*

*Rôti de dinde au jus*

*Torsades*

*Carré frais*

*Fruit*

**Jeudi**

*Salade Napolé*

*Omelette*

*Ratatouille*

*Mimolette*

*Fruit*

**Vendredi**

*Chou rouge vinaigrette*

*Filet de colin sauce ciboulette*

*Blé*

*Edam*

*Flan 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. »