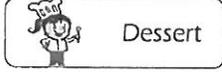
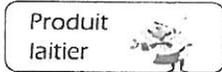
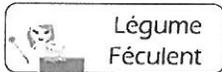
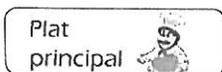
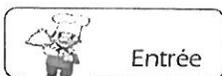


Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Mai au Vendredi 26 Mai 2023



Semaine 13



Lundi

Céleri rémoulade

Nuggets de blé

Purée de pomme de terre

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette

Sauté de porc sauce tomate

Riz

Buchette de chèvre à la coupe

Crème vanille

Mercredi

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce Provençale

Carottes au beurre

Tomme noire

Fruit de saison

Jendredi

Melon

Cheeseburger

Frites

Chanteneige

Crêpe au sucre

Vendredi

Pâté de campagne

Rôti de bœuf au jus

Petit pois

Suisse aromatisé

Compote de fruits



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

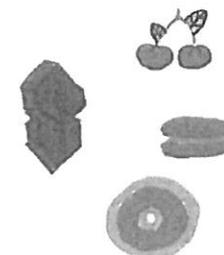
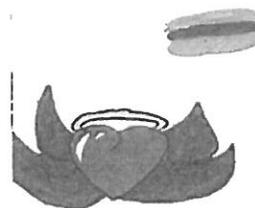
Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

EDVIN LES BORDES 7 ANS

FLEUR LES BORDES 9 ANS



« 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

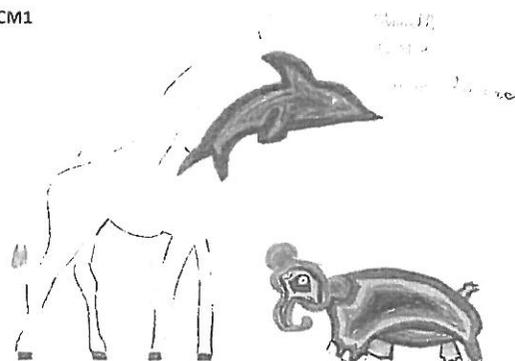
Menus du Lundi 29 Mai au Vendredi 2 Juin 2023



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Entrée	<i>Pentecôte</i>	<i>Haricots verts vinaigrette</i>	<i>Oeuf mayonnaise</i>	<i>Melon</i>	<i>Salade coleslaw</i>
Plat principal		<i>Boulettes de bœuf au jus</i>	<i>Rôti de porc sauce moutarde</i>	<i>Quenelles nature sauce tomate</i>	<i>Aiguillettes de saumon meunière</i>
Légume Féculent		<i>Riz</i>	<i>Carottes Vichy</i>	<i>Boulgour</i>	<i>Petit pois</i>
Produit laitier		<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Carré Président</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Camembert à la coupr</i>
Dessert		<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Donuts chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>
Les groupes d'aliments :					

Anaëlle LUCIE AUBRAC CM1

Dounia LUCIE AUBRAC CM1



« 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.

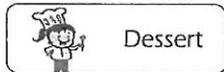
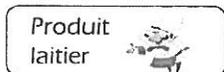
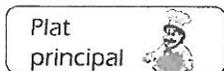
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 5 Juin au Vendredi 9 Juin 2023



Semaine



Lundi

Crêpe champignons
Paupiette de veau au jus
Purée de pdt
Emmental
Liégeois vanille

Mardi

Macédoine mayonnaise
Pennes au poulet
(Plat complet)
Cantal
Fruit du jour

Mercredi

Salade de riz
Rôti de dinde sauce crème
Haricots verts
Petit moulé
Salade de fruits

Jedi

Chou blanc vinaigre ⁴⁶/_{te}
Omelette nature ⁴⁶/_{te}
Gnocchis ⁴⁶/_{te}
Gouda ⁴⁶/_{te}
Compote ⁴⁶/_{te}

Vendredi

Concombre vinaigrette
Blanquette de poisson
Ratatouille
Yaourt aromatisé
Gâteau noix de coco



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Anaëlle LUCIE AUBRAC CM1



Anaëlle
CM1
Lucie Aubrac



CP
Maïlys Charenton du 06

Maïlys CHARENTON CP

« 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.

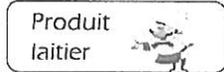
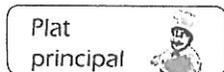
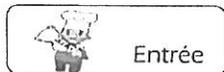
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

Menus du Lundi 12 Juin au Vendredi 16 Juin 2023



Semaine 12



Lundi

Carotte rapée
Hachis parmentier
(Plat complet)
Yaourt au lait entier
Madeleine

Mardi

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc sauce brune
Ehly
Gouda
Fruit de saison

Mercredi

Chou rouge vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce Espagnole
Pommes campagnarde
Fromage blanc nature
Compote de fruits

Judi

Salade verte
Pâté pomme de terre
Brie à la coupe
Flan chocolat

Vendredi

Quiche Lorraine
Nuggets de poisson
Carottes persillées
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

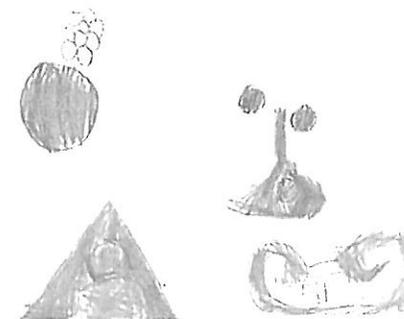
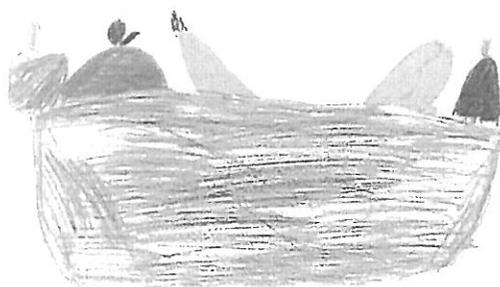


Léo LUCIE AUBRAC CM2

Léo CM2 Ecole Lucie Aubrac

CE1 Léo Lucie Aubrac Saint Agéon Les ymbrois

Léo LUCIE AUBRAC CE1



« 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 19 Juin au Vendredi 23 Juin 2023



Semaine 13



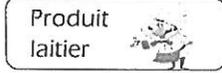
Entrée



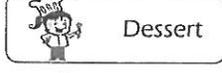
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Taboulé

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche

Compote de pommes

Mardi

Tomates vinaigrette

Pâtes à la bolognaise

Edam

Fruit de saison

Mercredi

Radis beurre

Rôti de dinde aux herbes

Brocolis persillés

Yaourt nature sucré

Beignet aux pommes

Jeudi

Concombre vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Quatre quarts du chef



Vendredi

Pâté de campagne

Médailillon de merlu sauce citron

Coquillettes

Fromage blanc

Fruit de saison

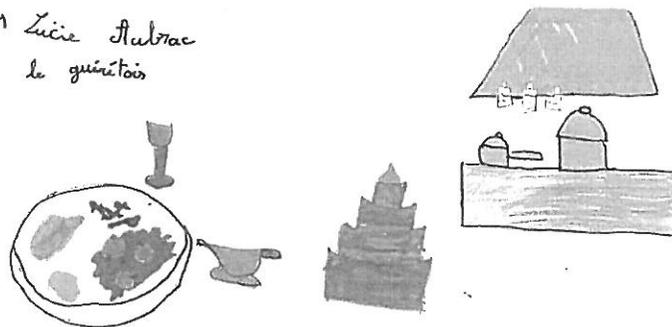


Les groupes d'aliments :



Maëlle LUCIE AUBRAC CM1

Maëlle LUCIE AUBRAC CM1
Léger le quincotois



Emeline LUCIE AUBRAC CE2



« 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

Menu du Lundi 26 Juin 2023 au Vendredi 30 Juin 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

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

Betteraves vinaigrette

Jambon grill sauce tomate

Purée de pdt

Petit suisse aux fruits

Liégeois vanille

Céleri rémoulade

Croc fromage

Torsades

Buchette de chèvre

Fruit de saison

Macédoine vinaigrette

Sauté de dinde sauce curry

Semoule

Emmental

Marbré + crème anglaise

Carotte rapée vinaigrette

Lasagne bolognaise

Camembert

Fruit de saison

Melon

Beignets de calamar

Chou fleur

Vache qui rit

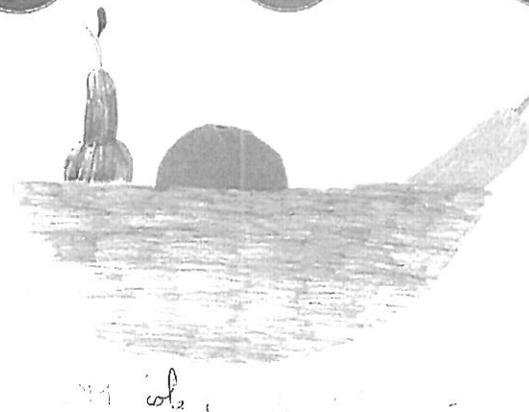
Tarte abricots du chef



Les groupes d'aliments :



Clémence LUCIE AUBRAC CE1



Victor LUCIE AUBRAC CM1

« 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.



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Tomates vinaigrette	Persillades de PDT	Pâté de volaille	Melon
Plat principal	Sauté de porc au jus	Steak haché	Escalope viennoise	Raviolis de bœuf (Plat complet)	Colin sauce armoricaine
Légume Féculent	Haricots beurre sauce tomate	Frites	Épinards à la crème	Saint Paulin	Semoule
Produit laitier	Yaourt au lait entier	Chanteneige	Mimolette	Compote de fruits	Yaourt nature
Dessert	Madeleine	Fruit du jour	Beignet à la pomme		Fruits au sirop



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

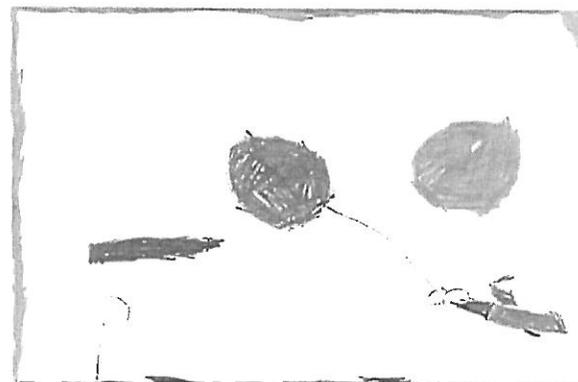
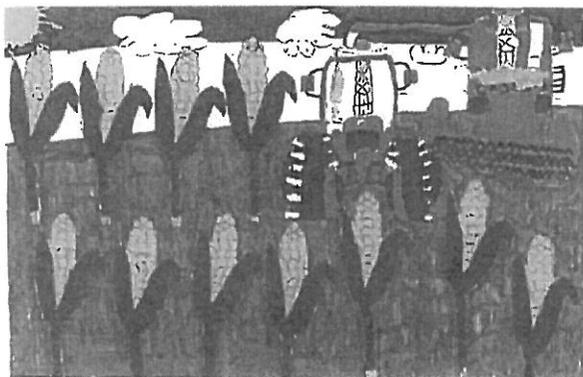
Vianes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Milhan Maternelle MS



« 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.