



Semaine

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

*Lundi*

*Concombre vgte*  
*Filet de poulet au jus*  
*Purée de pomme de terre*  
*Vache picon*  
*Mousse citron*

*Mardi*



*Mercredi*



*Jeudi*

*Saucisson à l'ail*  
*Quenelles de volaille sauce persane*  
*Petits pois*  
*Tomme noire*  
*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Betteraves vinaigrette*  
*Colin sce crustacés*  
*Epinards crème*  
*Fromage blanc*  
*Cookie nature pépites chocolat*



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 7 au 13 Mai 2018



Semaine

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

*Lundi*

*Mélange 3 cubes*

*Roti de dinde sauce forestière*

---


*Jardinière de légumes*

*St Paulin*

*Crème praliné*

*Mardi*

**Commémoration**



**8 MAI 1945**

*Mercredi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Jeudi*



*C'est l'Ascension.*

*Vendredi*

*Taboulé*

*Colin sauce citron*

*Courgettes*

*Brie à la coupe*




*Fruit*



Les groupes d'aliments :



**Mélange 3 cubes**


**anniversaire du 8 mai 1945**

« 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 du 14 au 20 Mai 2018



Semaine 12

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

*Lundi*

*Roulade de volaille*

*Roti de porc au jus*

*Carottes*

*Gouda*

*Fruit*

*Mardi*

*Salade printanière*

*Aiguillettes de poulet  
sauce moutarde*

*Blé*

*Petit Moulé*

*Crème vanille*

*Mercredi*

Région PACA  
*Jeudi*

*Salade de Farfalle  
Tapenade*

*Daube provençale (bœuf,  
vin rouge, tomates, herbes de  
provençales)*

*Ratatouille*

\*\*\*

*Tropézienne*

*Vendredi*

*Salade piémontaise*

*Nugget's de poisson*

*Petits pois*

*Chantailou*

*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. Notre viande de porc est certifiée VPF.










# Menu scolaire

Menus du Lundi du 21 au 27 Mai 2018



Semaine 13

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

*Lundi*

*Férié*  
*Pentecôte*

*Mardi*

*Carottes râpées*  
*Rôti de dinde sce poivre*  
*Purée de pomme de terre*  
*Fromage blanc*  
*Fruit*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Melon*  
*Lasagnes*  
*\*\*\**  
*Yaourt nature*  
*Fruit*

*Vendredi*

*Concombre vinaigrette*  
*Quenelles de brochet sauce nantua*  
*Coquillettes*  
*Bûchette à la coupe*  
*Crumble pomme*



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 28 Mai au 3 Juin 2018



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

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

*Betteraves vgt*

*Aiguillettes de poulet au jus*

*Blé*

*Edam*

*Crème praliné*

*Œuf mayonnaise*

*Chipolatas au jus*

*Haricots verts persillés*

*Kiri*

*Salade de fruits*

*Tomates/ Maïs vgt*

*Hamburger*

*Frites*

*Yaourt au lait entier*

*Fruit*

*Melon*

*Beignet calamars*

*Carottes Vichy*

*Camembert à la coupe*

*Chou 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. »



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. Notre viande de porc est certifiée VPF.

