



« 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 23 au Vendredi 27 aout 2021



Semaine 13

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade printanière

Rosette

Perle chorizo

Salade verte

Tomates vinaigrette

Plat principal

Rôti de porc sauce moutarde

Aiguillettes poulet sauce basquaise

Cordon bleu

Paté aux

Beignets de calamar

Légume Féculent

Semoule

Poêlée de légumes

Ratatouille

Pommes de terre

Riz créole

Produit laitier

Tomme noire

Gouda

St Nectaire

Edam

Fromage blanc

Dessert

Moelleux chocolat

Fruit

Tarte aux pommes

Fruit

Liégeois vanille

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