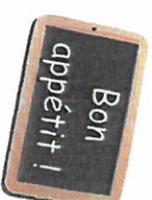


Du Lundi 02 Janvier au 06 Janvier 2023



Entrée	
Plat principal	
Légume Féculent	
Produit laitier	
Dessert	

Lundi

Entrée	Taboulé
Plat principal	Sauté de veau sauce champignons
Légume Féculent	Haricots beurre
Produit laitier	Fromage blanc
Dessert	Fruit

Mardi

Entrée	Carottes râpées
Plat principal	Sauté de bœuf bourguignon
Légume Féculent	Brocolis sauce tomate
Produit laitier	Emmental
Dessert	Liégeois chocolat

Mercredi

Entrée	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Escalope de dinde viennoise
Légume Féculent	Riz
Produit laitier	Chevrétine
Dessert	Compote de fruit

Jeudi

Entrée	Potage de légumes
Plat principal	Tortellis ricotta/épinards (PU)
Légume Féculent	****
Produit laitier	Yaourt aromatisé aux fruits
Dessert	Chouquettes

Vendredi

Entrée	Oeuf dur (bio) mayonnaise
Plat principal	Pavé de colin d'Alaska mariné provençale
Légume Féculent	Boullgour
Produit laitier	Camembert à la coupe
Dessert	Fruit

Les groupes d'aliments :



Du Lundi 9 Janvier au 13 Janvier 2023



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Riz niçois	Tomates vinaigrette	Piémontaise (s/porc)
Plat principal	Boulettes de boeuf sauce tomate	Lasagnes de légumes	Merguez au jus (s/porc)	Sauté de porc au jus (p) Omelette nature	Blanquette de poisson (cube de colin)
Légume Féculent	Semoule		Haricots verts	Lentilles	Poêlée de légumes (carottes PDT brocolis petits pois)
Produit laitier	Yaourt nature	Babybel	Tomme noire	Gouda	Brie à la coupe
Dessert	Gaufre	Crème chocolat	Fruit	Fruit	Galette des Rois

Les groupes d'aliments :



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.

Du Lundi 16 Janvier au 20 Janvier 2023



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade maïs/ thon	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Potage de légumes	Pâté de campagne (p)
Plat principal	Poulet basquaise	Saucisse de Strasbourg Aiguillette de poulet (s/porc)	Sauté de porc à la moutarde (P) Steak haché au jus (s/porc)	Omelette nature	Ouf mayonnaise(s/porc) Poisson pané (colin)
Légume Féculent	Purée de pommes de terre	Petits pois / carottes	Ratatouille	Chou-fleur béchamel	Blé
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt au lait entier	Babybel
Dessert	Génoise confiture	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Liégeois vanille

Les groupes d'aliments :



Du Lundi 23 Janvier au 27 Janvier 2023



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Soade de pâtes	MENU CHINOIS Tartare de légumes (macédoine, haricots rouge, pousse de soja mais)	Céleri rémoulade	Carotte rapée	Potage de légumes
Plat principal	Oeufs durs béchamel	Sauté de porc au caramel Sauté de dinde au caramel (s/porc)	Blanquette de dinde à l'ancienne	Cheesburger	Saumon à la crème
Légume Féculent	Epinards	Riz à la Chinoise	Bouquet breton (chou-fleur + brocolis)	Frites	Tagliatelles
Produit laitier	Gouda 	Petit suisse nature 	Yache qui rit 	Camembert à la coupe 	Emmental 
Dessert	Flan nappé caramel	Pâte de fruits + biscuit sec	Salade de fruits	Fruit 	Tarte abricots du chef

Les groupes d'aliments :





SOGIREST
 TRAITEUR
 GOU / PÉREZ / PROXIMA

Menus des 4 restaurants scolaires

Du Lundi 30 janvier au 03 Février 2023



Lundi

Entrée	Betterave vinaigrette
Plat principal	Pâtes bolognaises BIO (PU)
Légume Féculent	****
Produit laitier	Chanteneige
Dessert	Fruit

Les groupes d'aliments :



Mardi

Entrée	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Nugget's de blé
Légume Féculent	Poêlée campagnarde
Produit laitier	St Paulin
Dessert	Crème vanille



Mercredi

Entrée	Céleri rémoulade
Plat principal	Sauté de porc aux oignons(P) Boulettes de bœuf scc tomate
Légume Féculent	Lentilles
Produit laitier	Brie
Dessert	Compote de pommes



Vendredi

Entrée	Salade verte + croûtons
Plat principal	Pâté de campagne Œuf mayonnaise Filet de hoki sauce Aurore
Légume Féculent	****
Produit laitier	Emmental BIO
Dessert	Crêpe chocolat



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

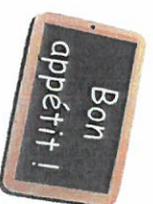
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte	Haricots verts vinaigrette	Feuillere cubarry	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Boulette de bœuf sauce Napolitaine	Tartiflette (PU) Tartiflette s/porc	Rôti de dinde ajuis	Omelette nature	Médailion de merlu sauce ciboulette
Légume Féculent	Petit pois au jus	****	Torsades	Ratatouille	Blé
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme noire	Carré frais	Mimolette	Reblochon à la coupe
Dessert	Flan vanille	Beignet aux pommes	Fruits	Fruit	Eclair au chocolat

Les groupes d'aliments :





Lundi

Entrée	Taboulé
Plat principal	Sauté de porc (bio) au jus (p)  Aiguillettes de poulet <i>à la moutarde</i>
Légume Féculent	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit 

Les groupes d'aliments:



Mardi

Entrée	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf (bio) sauce forestière 
Légume Féculent	Frites
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille



Mercredi

Entrée	Salade piémontaise (s/porc)
Plat principal	Sauté de veau sauce tomate
Légume Féculent	Courgettes (bio) béchamel 
Produit laitier	Brie à la coupe
Dessert	Compote de poires



Jeudi

Entrée	Salade de blé
Plat principal	Crêpe fromage
Légume Féculent	Carottes (bio) aux herbes 
Produit laitier	Saint Paulin
Dessert	Chouquettes



Vendredi

Entrée	Pâté de campagne (p)
Plat principal	Ouf dur mayonnaise Blanquette de poisson (cubes de colin d'Alaska, sauce matelote blanche)
Légume Féculent	Semoule
Produit laitier	Chanteneige 
Dessert	Fruit 



MENU AFRICAIN

Lundi

Entrée	Potage de légumes
Plat principal	Steak haché sauce tomate
Légume Féculent	Petits pois au jus 
Produit laitier	Tomme noire
Dessert	Ile flottante

Mardi

Salade Africaine (carotte, coco rapée, avocat)	Poulet Congolais
Riz 	Camembert à la coupe 
Gâteau banane pépites chocolat	

Mercredi

Salade coleslaw	Rôti de dinde sauce crème
Boullgour 	Fromage blanc nature
Fruit 	

Jeudi

Œuf mayonnaise	Pizza fromage
Salade verte	Vache qui rit 
Fruit 	

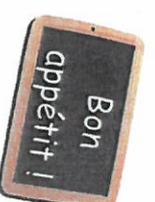
Vendredi

Carottes râpées	Filet de colin sauce citron
Coquillettes 	Cantal
Beignet aux pommes	



Les groupes d'aliments :





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami (p) Chou-fleur vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Terrine de poisson (poisson blanc/saumon)	Chou blanc vinaigrette	Crêpe champignons
Plat principal	Sauté de poulet au jus	Quenelles nature sauce tomate	Cordon bleu	Lasagnes bolognaise (PU)	Poisson pané (mélange de poissons blancs)
Légume Féculent	Poêlée de légumes (carottes, pdt, brocolis petit pois)	Riz	Lentilles	****	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire à la coupe	Samos	Chanteneige	Yaourt nature
Dessert	Galette Bretonne	Cookie pépites chocolat	Fruit	Compote de fruits	Fruit

Les groupes d'aliments :





	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de riz	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Quiche Lorraine
Plat principal	Rôti de porc au jus rôti de dinde au jus	Sauté de bœuf au jus	Rôti de dinde au jus	Omelette nature	Œuf mayonnaise
Légume Féculent	Pommes rissolées	Brocolis (bio) béchamel	Cocos à la tomate	Chou-fleur béchamel	Torsades
Produit laitier	Petit suisse nature	Saint Paulin à la coupe	Edam	Fromage blanc	Gouda
Dessert	Fruit	Crème vanille	Salade de fruits	Moelleux chocolat	Fruit

Les groupes d'aliments :

