

MENU DES 4 RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Chou blanc vinaigrette  	Betterave rouge vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Céleri remoulade
Viandes, poissons, œufs	Crêpes au fromage	Boulettes de bœuf au jus   	Rôti de porc au jus Roti de dinde au jus  	Tartiflette Tartiflette s/porc  	Blanquette de saumon sauce crème  
Céréales, légumes secs	Pommes rissolées 	Haricots verts 	Lentilles  	(plat complet)	Riz créole  
Produits sucrés	Edam à la coupe	Vache qui rit	Carré frais	Petit suisse	Samos
	Brownies	Crème chocolat	Fruit du jour 	Compote pom/poire 	Beignet ananas
					



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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 DES 4 RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Carottes rapées	Choux fleurs vinaigrette	Salade thon / maïs	Concombres vinaigrette	Taboulé
Fruits et légumes	Sauté de bœuf au jus	Pizza 4 légumes	Rôti de dinde sauce provençale	Burger de poulet pané	Quenelles de brochet
Viandes, volailles	Haricots beurre	Salade verte	Semoule	Frites	Brocolis béchamel
Céréales légumes secs	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel	Bûche de chèvre à la coupe	Emmental
Produits sucrés	Yaourt citron	Crème vanille	Fruit de saison	Crème caramel	Tarte tutti frutti du chef
					



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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 DES 4 RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025



Lundi

Œuf mayonnaise

Nugget's de blé

Petit pois

Vache qui rit

Fruit de saison



Mardi

Concombre vinaigrette

Steak haché au jus

Ratatouille

Edam à la coupe

Gaufre

Mercredi

Pâté en croute de volaille

Pennes au poulet

(plat complet)

Petit suisse aromatisé

Compote pom/banane

Jeudi

Salade coleslaw

**Boulette d'agneau
sauce tomate**

Flageolets

Babybel

**Mini muffin cœur caramel +
œuf de Pâques**

Vendredi

Crêpe champignons

**Filet de merlu sauce
Armoricaïne**

Chou fleur persillé

Yaourt au lait entier (local)

Madeleine



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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.