

MENU DES 4 RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés 	Choux blancs vinaigrette 	Salade haricots verts  	Rosette cornichons Roulade de volaille 	Salade maïs poivrons 	Crêpe champignons
	Spaghettis Bolognaise 	Quenelles nature sauce tomate 	Cordon bleu de volaille	Moqueca de poulet 	Filet colin sœce provençale  
	Chanteneige	Frites	Courgettes persillées  	Riz jaune  	Brocolis béchamel  
	Fruit de saison 	Petit Louis	Samos		Gouda à la coupe
		Crème praliné 	Fruit de saison 	Tarte coco ananas 	Compote de fruits 



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 17 mars au vendredi 21 mars 2025

Lundi

Macédoine mayonnaise



Chipolatas
Saucisse de volaille



Lentilles au jus



Fromy
(fromage fondu)

Yaourts aux fruits

Mardi

Betteraves vinaigrette



Omelette nature



Chou fleur



Brie à la coupe

Chouquettes



Mercredi

Œuf dur mayonnaise



Rôti de porc au jus
Rôti de dinde au jus



Torsades sauce tomate



Edam

Fruit de saison



Jedi

Salade verte



Charcuterie
Jambon de dinde



Pommes vapeurs

fromage raclette

Compote de fruits

Vendredi

Roulé fromage

Paëlla de la mer
colin+saumon+cocktail fruit de mer



Riz



Camembert



Fruit de saison



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 24 mars au vendredi 28 mars 2025



Lundi

Céleri rémoulade



Quenelles nature
sauce tomate



Torsades



Chanteneige



Fruit de saison



Mardi

Carottes râpées



Œufs florentine
(Œufs épinards béchamel)



(plat complet)

Fromage blanc sucré

Compote pom/banane



Mercredi

Salade haricots verts



Sauté de bœuf au jus



Coquillettes



Yaourt nature

Fruit de saison



Jendredi

Mais thon en salade



Jambon grillé sauce tomate
Sauté de volaille aux olives



Purée



Mimolette à la coupe

Quatre quarts du Chef



Vendredi

Lentilles vinaigrette



Blanquette de poisson
(cube de colin)



Poêlée de légumes
carotte, courgette, céleri rave



Samos

Salade de fruits



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.