

MENU DES 4 RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi



Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi



Friand au fromage

Omelette

Salade verte

Croc lait

Chouquettes

Concombre vinaigrette



Sauté de bœuf sauce tomate



Semoule



Emmental

Fruit de saison



Rosette cornichons
Pâté en croute volaille

Penne au poulet



(plat complet)

Yaourt nature



Crème caramel

Salade coleslaw
(chou blanc / carotte rapée)

Aiguillettes de saumon



Petit pois



Camembert
à la coupe

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 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi



Carotte rapées

sauté de porc sauce tomate
sauté de volaille sauce tomate

Riz

Gouda

Mousse au chocolat

Blé provençale
(blé + tomate + poivrons)

Paupiette de veau au jus

Ratatouille

Yaourt au lait entier

Madeleine

Salade de riz
(riz + tomate + maïs)

Steak haché boeuf au jus

Haricot vert persillés

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Tomates vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie
à la coupe

Gâteau aux pommes du
chef

Céleri remoulade

Colin sauce tomate

Purée de pommes de terre

Tartare nature

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 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade **thon /maïs**



Roti de dinde **au jus**



Pommes rissolées



Edam

Compote
pomme/banane



Taboulé

Nuggets de blé

Carottes au beurre



St Paulin
à la coupe

Crème vanille

Betterave vinaigrette



Haché de veau
sauce provençale



Torsades



Tomme noire

Fruit de saison



Menu English Day

Salade coleslaw
(chou blanc / carotte rapée)

Fish and Chips
(poisson + frites)

(plat complet)

Cheddar



Pudding du chef



Œuf mayonnaise



Beignet de calamar



Coquillettes



Suisse aromatisé

Tarte aux pommes 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 SCOLAIRE

Semaine du Lundi 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits
laitiers

Fruits
et
légumes

Viandes
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés

Tomates vinaigrette



Sauté de volaille

sauce forestière



Brocolis béchamel



Tomme noire

à la coupe

Gaufre



Haricots vert vinaigrette



Boulette de bœuf au jus



Riz



Petit suisse aux fruits

Fruit de saison



Melon

Rôti de porc sauce moutarde

Roti de dinde sauce moutarde



Carottes Vichy



Carré président



Compote pomme/fraise



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. »