






Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Janvier au 24 Janvier 2025



Semaine 13

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Salade de pâtes
Œufs durs béchamel
Epinards
Gouda
Flan nappé caramel

Mardi

Taboulé
Rôti de dinde sauce moutardée
Haricots verts persillés
Petit Louis
Compote de fruits

Mercredi

Céleri rémoulade
Blanquette de dinde à l'ancienne
Bouquet breton
Saint Nectaire
Salade de fruits

Jeudi

Nem aux légumes
Sauté de porc caramel
Riz à la Chinoise
Petit moulé nature
Beignet ananas

Vendredi

Chou blanc vinaigrette
Beignets de calamar
Blé à la tomate
Mimolette
Tarte Tutti Frutti du chef



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



« 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.