



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. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Menu scolaire

Menus du Lundi 28 Mai au 3 Juin 2018



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Fruit principal

Legume Féculent

Produit laitier

Dessert

Entrée: Betteraves vgte

Principal: Sauté de porc au jus

Legume: Blé

Féculent: Edam

Dessert: Crème vanille

Entrée: Œuf mayonnaise

Principal: Chipolatas au jus

Legume: Haricots verts persillés

Féculent: Kiri

Dessert: Salade de fruits

Entrée: Coleslaw

Principal: Boulettes de bœuf scc provençale

Legume: Macaronis

Féculent: Vache picon

Dessert: Compote de fruits

Entrée: Tomates/ Maïs vgt

Principal: Hamburger

Legume: Frites

Féculent: Yaourt au lait entier

Dessert: Fruit

Entrée: Melon

Principal: Beignet calamars

Legume: Carottes Vichy

Féculent: Camembert à la coupe

Dessert: Chou vanille



Les groupes

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

en Mai... fais ce qu'il te plaît!

©Dromadaire.com

AH! LE JOLI MOIS DE MAI CLOCHETTES PARFUMÉES FEUILLAGE VERT PRÉ. BONHEUR & MUGUET

« 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.

