

MENU

Semaine du Lundi 03 mars au vendredi 07 mars 2025



Lundi

Friand à la viande

Boeuf au jus

Carottes

Tomme Noire

Fruit de saison

Mardi

Betteraves rouges vinaigrette

Rôti dinde au jus

Haricots verts

Camembert à la coupe

Muffin pépites chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Escalope viennoise

Boulgour

Vache Picon

Fruit de saison

Jeu



Œuf mayonnaise BIO

Pizza fromage BIO

Salade verte BIO

Fromage blanc BIO

Crème chocolat BIO

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette

Poisson pané

Coquillettes

Petit moulé

Mousse citron



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

Semaine du Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Lundi

Choux blancs BIO vinaigrette

Spaghettis BIO bolognaise BIO

Chanteneige BIO

Fruit de saison BIO

Mardi

Salade haricots verts

Quenelles nature sauce tomate

Frites

Petit Louis

Crème praliné

Mercredi

Rosette cornichons

Cordon bleu

Courgettes béchamel

Samos

Fruit de saison

Jedi

Salade Maïs poivrons

Moqueca de poulet

Riz jaune



Tarte coco ananas

Vendredi

Crêpe champignons

Filet colin sauce provençale

Brocolis béchamel

Pavé 1/2 sel

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

Semaine du Lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025



Lundi

Macédoine
mayonnaise

Chipolatas

Lentilles au jus

Fromy
(fromage fondu)

Yaourts fruits

Mardi

Patates
vinaigrette
BIO

Omelette nature BIO

Chou fleur BIO

Babybel BIO

Crêpes BIO



Mercredi

Salade verte +
croûtons

Rôti porc au jus

Torsades
sauce tomate

Edam

Fruit de saison

Jendredi

Salade verte

Charcuterie

Pommes vapeurs +
fromage raclette

Compote de fruits

Vendredi

Roulé fromage



Paëlla

de la Mer

Brie 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

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025



Lundi

Céleri rémoulade

Raviolis
(plat complet)

Chanteneige

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées

Œufs florentine
(œufs épinards béchamel)

Yaourt nature BIO

Compote poire BIO



Mercredi

Salade haricots verts

Sauté de bœuf au jus

Coquillettes

Yaourt nature

Fruit de saison

Jendredi

Mais thon en salade

Jambon grill sauce
tomate

Purée

Mimolette

Gateau d'anniversaire
offert par la municipalité

Quatre quarts du Chef

Vendredi

Lentilles vinaigrette

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

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.

MENU

Semaine du Lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

Vendredi



	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.