

# Menu scolaire

SEMAINE du 29 Juillet au 2 Aout 2024








**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

*Salamí*

*Cordon bleu (dinde)*

*Chou-fleur persillé*

*Mimolette*

*Flan au chocolat*

*Chou rouge vinaigrette*

*Œufs florentine*

*(plat complet)*

*Fromage blanc sucré*

*Beignet chocolat*


*Salade de haricots verts*


*Aiguillette de poulet sauce tomate*

*Macaronis*


*Yaourt nature*


*Fruit du jour*

*Céleri rémoulade* 

*Lasagne de bœuf* 

*(plat complet)*

*Camembert à la coupe* 

*Compote de fruits* 

*Feuilleté fromage*

*Merlu sauce Armoricaïne*

*Riz*

*Samos*

*Salade de fruits*



Les groupes d'aliments :



« 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.