

Lundi

Macédoine
vinaigrette

Rissollette de veau

Purée de courgettes

Croc lait

Crème chocolat

Mardi

Haricots verts
vinaigrette

Sauté de bœuf au jus

Boullgour

Petit suisse sucré

Compote pom/banane

Mercredi

Salade Marco Polo

Croque-Monsieur

Haricots beurre

Petit moult ail et fines
herbes

Fruit de saison

Judi

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Pommes rissolées

Bûche de chèvre à la
coupe

Beignet aux pommes

Vendredi

Crêpe aux
champignons

Poisson pané

Petit pois carottes

Babybel

Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs

Un mois de janvier sans gelée n'amène jamais une
bonne année.

Les hivers les plus froids, sont ceux qui prennent vers
les Rois.

Beaux jours de janvier trompent l'homme en février.



« 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.