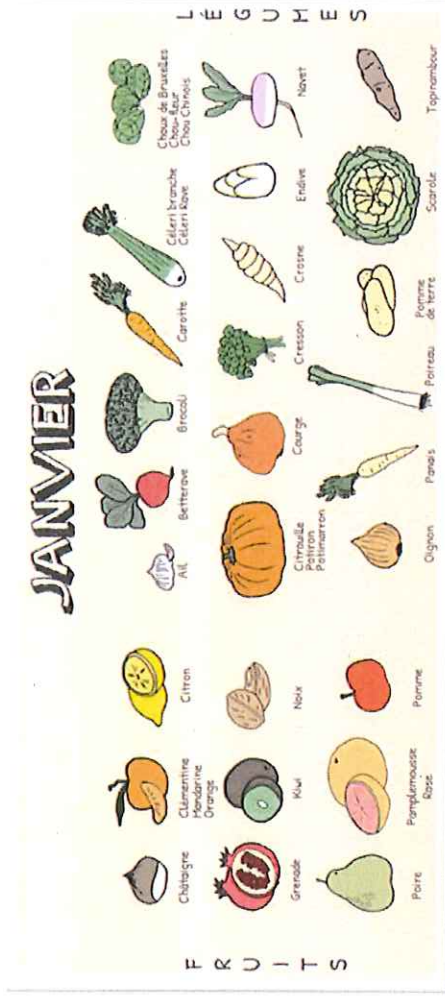


Lundi		Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	Salade mexicaine Paupiette de veau au jus Haricots verts Emmental Yaourt aromatisé	 Carottes rapées Raviolis de légumes (Plat complet) Chanteneige Galette St Michel	 Macédoine mayonnaise Chipolatas au jus Purée de pdt Babybel Fruit de saison	 Rosette Cordon bleu de dinde Chou fleur béchamel Fromage blanc sucré Pomme cuite confiture	 Œuf mayonnaise Quenelles de brochet sauce crème Coquillettes Camembert à la coupe Muffin pépites chocolat

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



En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »

« 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.