

MENU

Semaine du Lundi 19 Janvier au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de pâtes	Céléris rémoulade	Taboulé	Salade verte	Chou blanc vinaigrette
Fruits et légumes	Oufs durs béchamel	Poulet Basquaise	Blanquette de dinde à l'ancienne	Tartiflette	Beignet de calamari
Vianades, poissons, œufs	Epinards	Riz	Bouquet breton	(Plat complet)	Blé à la tomate
Céréales légumes secs	Gouda	Petit moulu	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette
Produits sucrés	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef

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



Un repas végétarien

Une fois par semaine!

c'est un repas sans viande et sans poisson



Des menus végétariens pour...

... Faire découvrir de nouvelles saveurs

... Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

... Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales



« 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. Merd 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.