

MENU

Semaine du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Lundi



- Produits laitiers
- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales légumes secs
- Produits sucrés

Mardi

- Taboulé
- Aiguillettes de poulet sauce crème
- Petits pois
- Yaourt nature sucré
- Fruit de saison

Mercredi

- Haricots verts vinaigrette
- Cordon bleu de dinde
- Pomme vapeur
- Petit Louis
- Liégeois vanille

Judi

- Melon
- Roulé au fromage
- Carottes Vichy
- Camembert à la coupe
- Fruit de saison

Vendredi

- Saucisson à l'ail
- Filet de colin sauce Nantua
- Macaronis
- Chanteneige
- Eclair vanille

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Lundi de Pentecôte : pause gourmande... à la maison !!

« 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.