

MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

Lundi

- Produits laitiers
- Potage de légumes
- Fruits et légumes
- Grignottes de porc sauce tomate
- Coquillettes
- Bûche de chèvre
- Beignet pomme
- Céréales, légumes secs
- Vandres, poissons, œufs
- Produits sucrés

Mardi

- Taboulé
- Croque fromage
- Chou-fleur persillé
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

Mercredi

- Salade de blé Provençale
- Chipolatas au jus
- Petit pois
- Petit moulu ail et fines herbes
- Compote pom/praise

Judi

- Macédoine mayonnaise
- Tartiflette
- Samos
- Fruit de saison

Vendredi

- Œuf mayonnaise
- Beignet de calamari
- Carottes à la crème
- Chanteneige
- Mini chou à la crème

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



Si l'hiver est chargé d'eau, l'été ne sera que plus beau
Hiver rude et tardif, rend le pommier productif ...

« 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.