

# MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jendredi

## Vendredi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits sucrés

Salade verte

Steak haché sauce tomate

Purée de pdt

Petit suisse aromatisé

Flan chocolat

Betteraves vinaigrette

Friand champignons

Carottes au jus

Emmental

Compote pomme/fraise

Salade camarguaise

Rôti de dinde sauce olives

Petit pois

Vache picon

Cookies pépites de chocolat

Salami

Poisson pané

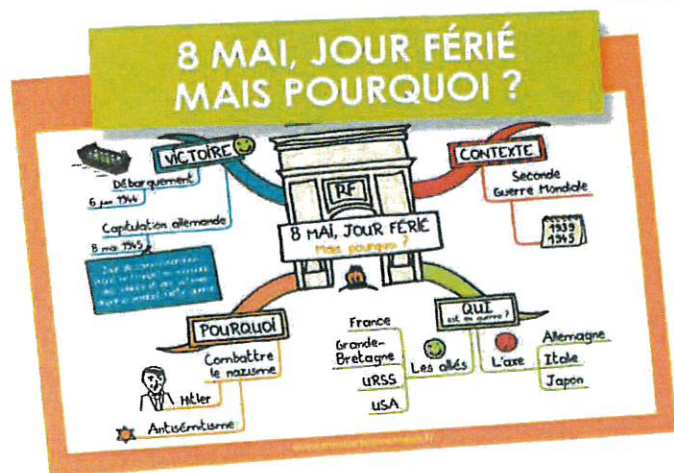
Blé sauce tomate

Pavé 1/2 sel

Fruit du jour



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



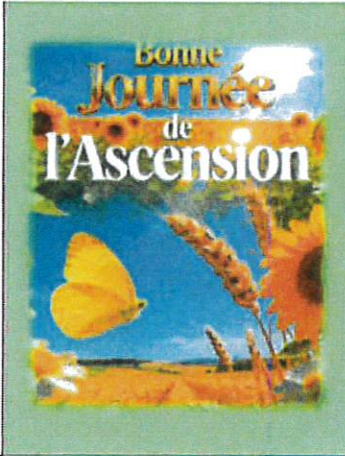
8 MAI 1945  
FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE



« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits laitiers</li> <li>Fruits et légumes</li> <li>Vianes, poissons œufs</li> <li>Céréales légumes secs</li> <li>Produits sucrés</li> </ul>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Colombo de porc</b> (plat complet)</p> <p>St Nectaire à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p><b>Raviolis de légumes</b> (plat complet)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Radis</p> <p><b>Chipolatas au jus</b></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>		<p><b>Important</b></p> <p>Une pause bien méritée pour recharger les batteries ! :)</p>
<p>Cuisiné par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Fillère Marine Engagée</p>		
<p>L LOCAL</p>	<p>Origine France</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>			



### Qu'est-ce qu'un colombo de porc ?

Le colombo de porc, c'est une recette qui change vraiment des plats mijotés traditionnels ! Imaginez de beaux morceaux de porc tendre, longuement cuisinés dans une sauce épicée qui rappelle le curry, mais en plus doux et parfumé. C'est un plat convivial et gourmand qui apporte une touche de soleil à table.



























« 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.

# MENU

Semaine du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	<b>Lundi</b> 	<b>Mardi</b> 	<b>Mercredi</b> 	<b>Jeudi</b> 	<b>Vendredi</b>		
	Rosette cornichons	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade coleslaw	Carottes râpées vinaigrette 		
	Sauté de poulet sauce paprika 	Eufs sauce Aurore 	Boulettes de bœuf sauce champignons 	Cheeseburger	Filet de hoki sauce provençale 		
	Semoule 	Epinards à la crème 	Flageolets 	Frites	Chou-fleur béchamel 		
	Samos	Brie à la coupe	Fromy	Chanteneige	Petit suisse sucré		
	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes du chef 	Donut's chocolat	Liégeois chocolat		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



*Jeudi = cheeseburger-frites...  
le rendez-vous des gourmands !*















« 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.

# MENU

Semaine du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
		Taboulé Aiguillettes de poulet sauce crème Petits pois Yaourt nature sucré Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Cordon bleu de dinde Pomme vapeur Petit Louis Liégeois vanille	Melon Roulé au fromage Carottes Vichy Camembert à la coupe Fruit de saison	Saucisson à l'ail Filet de colin sauce Nantua Macaronis Chanteneige Eclair vanille
    					
L LOCAL					



**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.