



























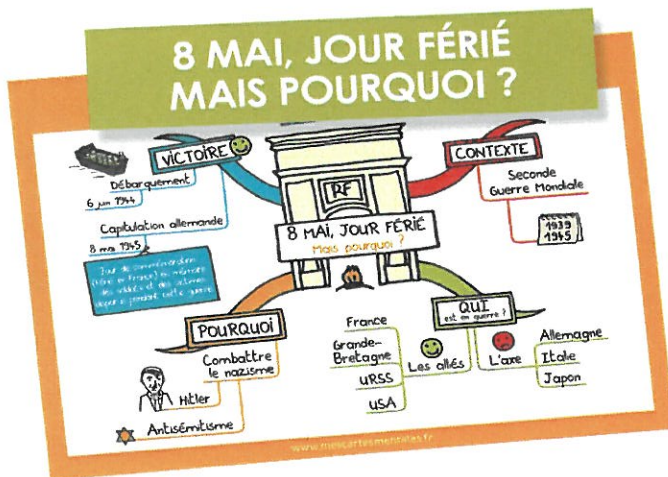


# MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

	Lundi	Mardi 	Mercredi 	Jendredi
 Produits laitiers	Salade verte 	Betteraves vinaigrette 	Salade camarguaise 	Salami
 Fruits et légumes	Steak haché sauce tomate 	Friand champignons 	Rôti de dinde sauce olives 	Poisson pané 
 Viandes, poissons, œufs	Purée de pdt 	Carottes au jus 	Petit pois 	Blé sauce tomate 
 Céréales, légumes secs	Petit suisse aromatisé 	Emmental	Vache picon	Pavé 1/2 sel
 Produits sucrés	Flan chocolat 	Compote pomme/fraise	Cookies pépites de chocolat 	Fruit du jour
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		



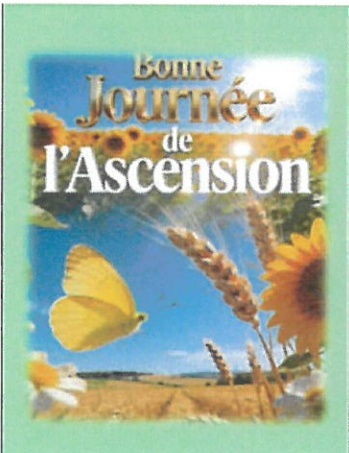
8 MAI 1945  
FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE

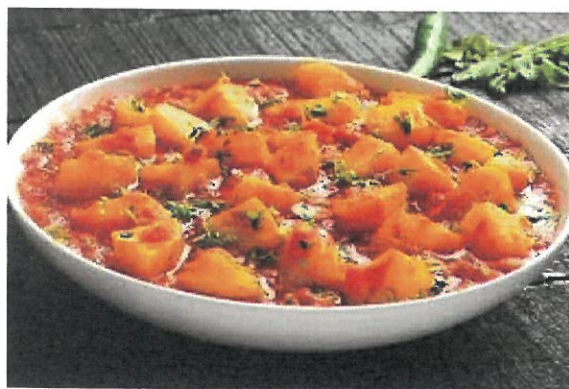


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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	Jedi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits laitiers</li> <li>Fruits et légumes</li> <li>Viandes, poissons œufs</li> <li>Céréales légumes secs</li> <li>Produits sucrés</li> </ul>	<p>Tomate 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>Filière 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.

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.

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jedi</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	Gouda bio	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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi	
		<p><b>Mardi</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Petit Louis</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><b>Jedi</b></p> <p>Melon</p> <p>Omelette nature</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Filet de colin sauce Nantua</p> <p>Macaronis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Eclair vanille</p>	
	<p>Cuisiné par nos chefs</p>		<p>Menu végétarien</p>		<p>Agriculture biologique</p>	
	<p>L LOCAL</p>		<p>Origine France</p>		<p>Pâtissé par nos chefs</p>	



**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.