
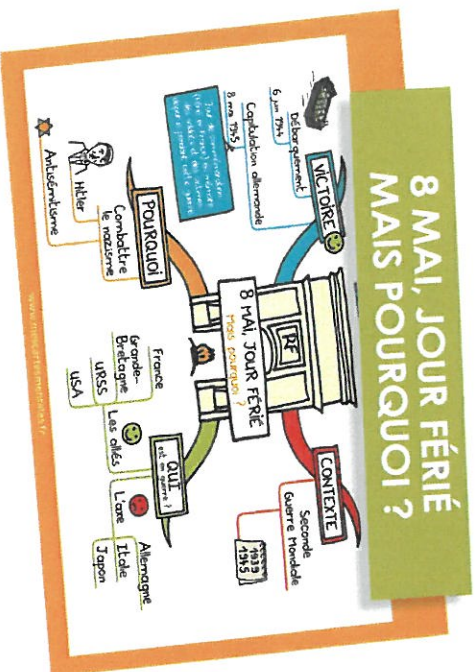


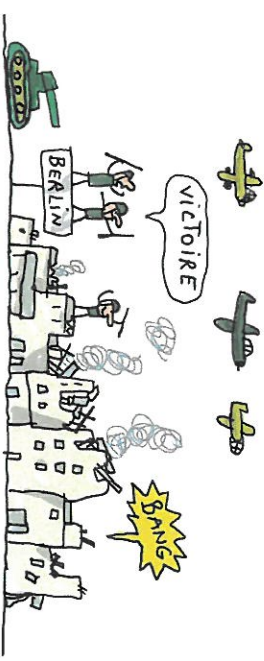
Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galade verte</li> <li>Steak haché sauce tomate</li> <li>Purée de pat</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Flan chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves vinaigrette</li> <li>Fromage champignons</li> <li>Carottes au jus</li> <li>Emmental</li> <li>Compote pomme/braise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galade cannaiguaise</li> <li>Rôti de dinde sauce olives</li> <li>Petit pois</li> <li>Vache picone</li> <li>Cookies pépites de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salami</li> <li>Poisson pané</li> <li>Blé sauce tomate</li> <li>Pauv 1/2 sel</li> <li>Fruit du jour</li> </ul>	
<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>
<p>Filière Marine Engagée</p>					




8 MAI 1945

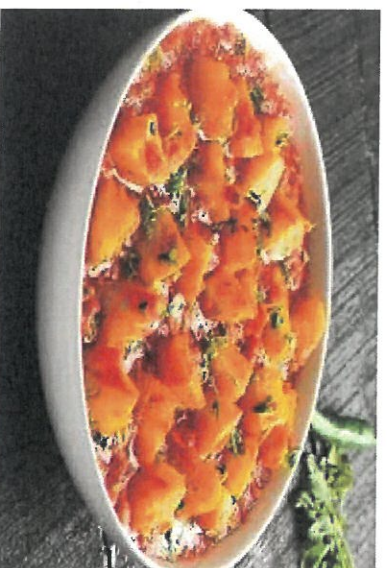
FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE



« 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.

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







































Qui est-ce qui 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.

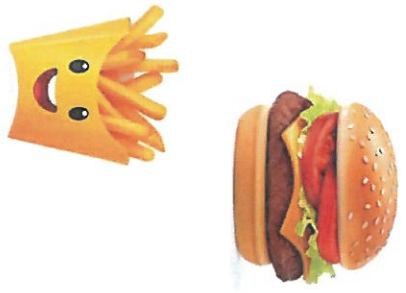
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

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>
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Rosette cornichons  Gauté de poulet sauce paprika  Semoule  Gambas  Cocktail de fruits	 Céleri rémoulade  Œufs sauce Auvergne  Epinards à la crème  Gouda bio  Flan nappé caramel	 Concombres vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce champignons  Flageslets  Frommy  Tarte aux pommes du chef	 Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites  Chanteneige  Donut's chocolat	 Carottes râpées vinaigrette  Filet de hoki sauce provençale  Chou-fleur béchamel  Petit saucisse sucré  Péageois chocolat
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien			 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée
<b>L LOCAL</b>	 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.

		<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Mardi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Aiguillettes de poulet sauce crème</li> <li>Petits pois</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mercredi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts vinaigrette</li> <li>Cordon bleu de dinde</li> <li>Pomme vapeur</li> <li>Petit pois</li> <li>Égésis vanille</li> </ul>	<p><b>Jeudi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melou</li> <li>Omelette nature</li> <li>Carottes Vitclay</li> <li>Camembert</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gauchoison à l'ail</li> <li>Filet de colin sauce Nantua</li> <li>Macaronis</li> <li>Charenteaise</li> <li>Eclair vanille</li> </ul>
--	--	--	---	--	---

<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Filière Marine Engagée</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.