












	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
					
	Resette cornichons		Betteraves vinaigre	Melon	Carottes râpées
			Lasagne bolognaise	Pâté aux pdt du chef	Poisson pané
	Petits pois carottes		PU		Coquillettes
	Tomme blanche	Vache picon	Buche de chèvre à la coupe	Yaourt au lait entier	Emmental
	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Madeline	Tarte aux pommes du chef

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

« 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

 Produits laitiers
 Fruits et légumes
 Haricot vert vinaigrette 
 Sauté de volaille sauce crème 
 Pommes rissolées 
 St Paulin
 Compote de pommes

Mardi

Tomates vinaigrette 
 Chipolatas au jus 
 Purée de pat 
 Samos
 Fruit de saison

Mercredi

Chou blanc vinaigrette
 Œufs dans sauce aurore 
 Rig 
 Chanteneige
 Cookie pépites chocolat

Judi

Taboulé
 Filet de colin sauce provençale 
 Carottes persillées 
 Yaourt nature sucré
 Fruit de saison

Vendredi

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

Lundi

Macédoine
mayonnaise

Roti de dinde au jus

Semoule

Vache picon

Compote de pommes

Mardi

Brocolis vinaigrette

Steak haché au jus

Frites

Carré frais

Mousse au chocolat

Mercredi

Pâté de campagne

Paupiette de veau
sauce herbes

Poêlée de légumes

Edam

Fruit de saison

Judi

Melon

Omelette nature

chou-fleur persillé

Petit suisse sucré

Roulé confiture

Vendredi








Tomates vinaigrette

Beignet de calamar à
la romaine

Torsades

St Nectaire à la coupe

Fruit de saison

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

