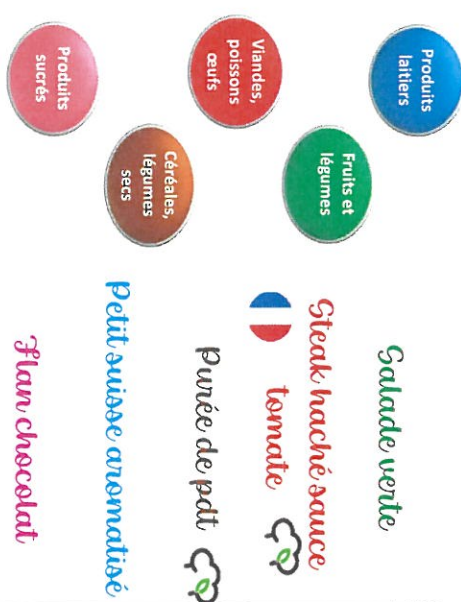
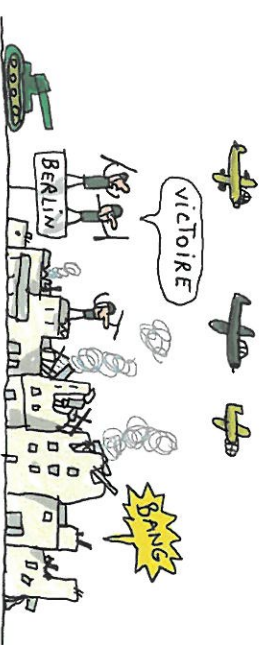
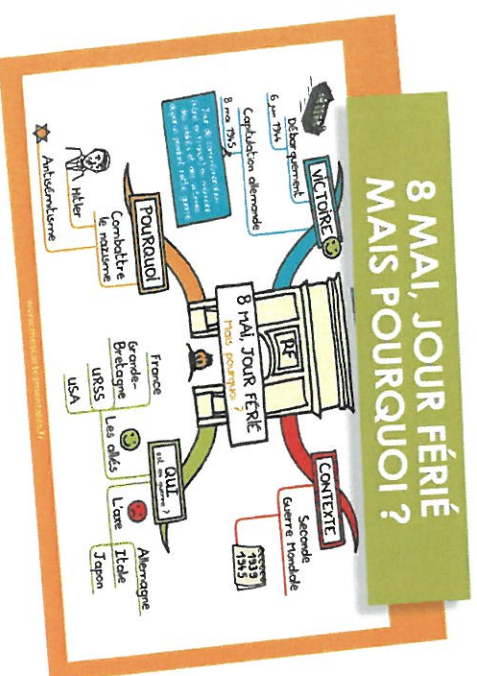


Lundi				
				
Mardi				
				
Mercredi				
				
Jeudi				
				
Vendredi				
				

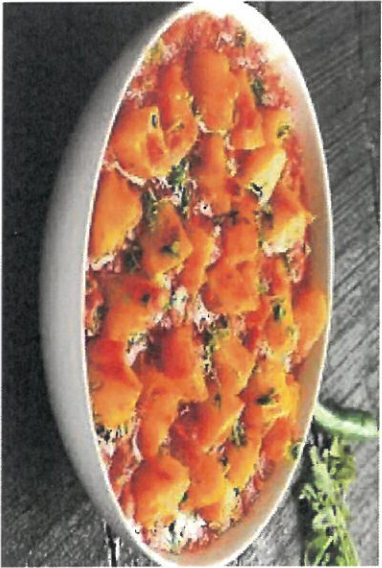
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pâtissé par nos chefs
L LOCAL	 Origine France		



« 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				
				
Tomates vinaigrette				
Colombo de porc (plat complet)				
St Neadaire à la coupe				
Beignet chocolat				
Cuisiné par nos chefs				
Mardi				
Chou blanc vinaigrette				
Ravioles de légumes (plat complet)				
Fromage blanc				
Compote de pommes				
Menu végétarien				
Mercredi				
Rada				
Chipolatas au jus				
Pommes râpées				
Tonne noire				
Fruit du jour				
Jeudi				
Bonne Journée de l'Ascension				
Vendredi				
Une pause bien méritée pour recharger les batteries ! :)				
Pâtissé par nos chefs				
Filière Marine Engagée				
Agriculture biologique				
Origine France				
LOCAL				
Cuisiné par nos chefs				



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 cuisés 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.

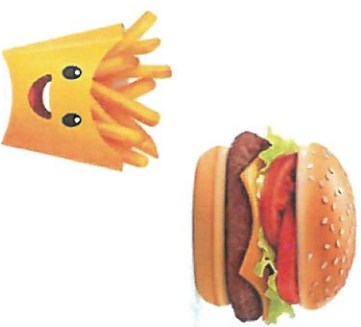
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi				
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses sèches Produits sucrés				
Rosette cornichons Gaule de poulet sauce paprika Gemme Gammas Cocktail de fruits				
Mardi				
Céleri rémoulade Œufs sauce Auvergne Epinards à la crème Brie à la coupe Flan nappé caramel				
Mercredi				
Concombres vinaigrette Boulettes de bœuf sauce champignons Flageolet Fennel Tarte aux pommes du chef				
Jeudi				
Salade cresson Cheeseburger Frites Chanteneige Donut's chocolat				
Vendredi				
Carottes râpées vinaigrette Filet de hoki sauce provençale Chou-fleur béchamel Petit suisse sucré Tigelles chocolat				

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				
				
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés				

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé  Aiguillettes de poulet sauce crème  Yaourt nature sucré 	Haricots verts vinaigrette  Pomme vapeur  Légumes vanille	Melon  Carottes Vichy  Fruit de saison	Galettes à l'ail  Mantua  Charenteige 	



Cuisiné par nos chefs

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.