

MENU

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025



Lundi

Céleri rémoulade

Raviolis
(plat complet)

Chanteneige

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées

Œufs florentine
(œufs épinards béchamel)

Fromage blanc sucré

Compote pom/banane

Mercredi

Jeudi

Maïs thon en salade

Jambon grill sauce
tomate

Purée

Mimolette

Quatre quarts du Chef

Vendredi

Lentilles vinaigrette

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Samos

Salade de fruits



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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.