

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
 Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	 Betteraves / maïs  Quenelles nature sauce crème Haricots blanc Suisse aromatisé Fruit de saison	 Carottes rapées  Pâtes à la bolognaise (plat complet) Yaourt nature sucré Gaufre		 JOUR FÉRIÉ	Pont de la fête du travail
 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	

Le muguet comme porte-bonheur

Originnaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen- Âge. Également appelé lis des vallées, le muguet se présente sous la forme d'une hampe florale entourée de feuilles, et garnies de petites clochettes blanches. On lui accorde des vertus porte-bonheur depuis l'époque des Celtes, où il annonçait l'arrivée du printemps, du renouveau de la nature et de la saison des récoltes. En France aujourd'hui, la tradition veut que le muguet porte bonheur lorsque le brin est composé de 13 clochettes.



« 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.