

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jedi**



**Vendredi**

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés



Betteraves vinaigrette

Gauté de porc sauce brune

Ebly

Brie à la coupe

Fruit de saison

Concombre vinaigrette

Nugget's de blé

Pomme boulangère L

Yaourt au lait entier L

Fruit de saison

?

Quenelles de brochet sauce béchamel

Carottes persillées

Petit suisse aux fruits

Tarte abricots du chef

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

Que veut dire le mot "Pentecôte" ? Du grec pentekostê qui signifie « cinquantième », la Pentecôte est célébrée cinquante jours après Pâques.



« 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.