

MENU

semaine du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

    	<p>Lundi</p> <p>Prévoir pique-nique</p> 	<p>Mardi</p> <p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Carotte rapée vinaigrette</p> <p>Pâté, pomme de terre (plat complet)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi</p> <p>Melon</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Donuts</p>
					
<p>L LOCAL</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Pâtissier par nos chefs</p>			



On peut tous y arriver ! Au moins 5 fruits et légumes par jour, ça signifie au moins 5 "portions" en tout de fruits et/ou de légumes. "Des fruits ou des légumes ?" L'idéal est de manger des deux.

« 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.