

Semaine du Lundi 25 août au Vendredi 29 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Taboulé 	Concombre vinaigrette 	Salade piémontaise	Melon	Œuf mayonnaise 
	Sauté de porc au jus 	Boulettes de bœuf sauce forestière 	Paupiette de veau sauce tomate 	Aiguillettes de poulet au jus 	Blanquette de poisson 
	Haricots beurre 	Semoule 	Chou-fleur persillé 	Frites	Courgettes béchamel 
	Suisse aux fruits	Chanteneige	Brie	St Paulin	Petit moulé AFH
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de fruits	Chouquettes 	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs				 pêche responsable
	L	LOCAL	Menu végétarien 	Agriculture biologique 	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.