

MENU

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Tomates vinaigrette

Jambon blanc



Purée de pdt

Gouda

Fruit de saison

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Petit pois

Vache qui rit

Crème chocolat

Salade verte

Pâté aux pommes de terre

(plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de pommes

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

Semoule

Petit moulé nature

Crêpe sucrée

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

Septembre est le Mois national des fruits et légumes, une occasion d'attirer davantage l'attention sur les bienfaits pour la santé de la consommation de fruits et légumes.



« 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.