








	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Salade verte	Brocolis vinaigrette		Salade de pâtes	Ouf mayonnaise
Viandes, poissons œufs	Charcuteries	Quenelles de veau sauce crème		Omelette nature	Blanquette de poissons
Céréales légumes secs	Pommes vapeurs + fromage raclette	Petit pois		Salade verte	Riz créole
Produits sucrés	Fruit du jour	Brie à la coupe		Yaourt nature sucré	Petit Louis
		Fruit du jour		Compote de fruits	Mousse au chocolat
<div>  Cuisiné par nos chefs  Menu végétarien  Agriculture biologique  Pêche responsable </div>					
 LOCAL		 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	

Quelle est la tradition française de la raclette ?

La raclette est originaire des Alpes suisses, où les bergers faisaient fondre du fromage sur un feu ouvert et le raclaient sur leur pain ou leurs pommes de terre . Cette tradition a vraisemblablement évolué au fil du temps pour devenir un plat populaire en Suisse, puis en France et aujourd'hui apprécié dans le monde entier.



« 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.