


	Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
					
	Macédoine vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette 		Betteraves vinaigrette 	?
	Raviolis	Quenelles de volaille sauce tomate		Omelette nature  	Poisson pané 
		Riz		Pommes rissolées	Petit pois carottes 
	Croc lait	Petit suisse sucré		Bûche de chèvre à la coupe	Babybel
	Crème chocolat	Compote pom/banane		Beignet aux pommes	Fruit de saison

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
<b>L</b> LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Un mois de janvier sans gelée n'amène jamais une bonne année.

Les hivers les plus froids, sont ceux qui prennent vers les Rois.

Beaux jours de janvier trompent l'homme en février.



« 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.