

MENU

Semaine du Lundi 19 Janvier au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
     	<p>Salade de pâtes Cloud icon</p> <p>Œufs durs béchamel France icon, Cloud icon</p> <p>Epinards Cloud icon</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Céleri rémoulade France icon, Cloud icon</p> <p>Poulet Basquaise</p> <p>Riz Cloud icon</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette L icon, Cloud icon</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Blé à la tomate Cloud icon</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux pommes du chef Cupcake icon</p>
   	<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>		<p>Agriculture biologique</p>	<p>Pêche responsable</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>

Un repas végétarien
Une fois par semaine!

c'est un repas sans viande et sans poisson



« 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.

Des menus végétariens pour...

...Faire découvrir de nouvelles saveurs

...Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

...Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson