



Lundi



Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi



Salade de pâtes



Œufs durs béchamel



Epinards



Gouda

Flan nappé caramel

Céleri remoulade



Poulet Basquaise

Riz



Petit moulé

Compote de pommes

Salade verte

Tartiflette



(Plat complet)

Yaourt sucré

Fruit de saison

Chou blanc vinaigrette



Beignet de calamar

Blé à la tomate



Mimolette

Tarte aux pommes du chef



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L

LOCAL



Origine France



Pâtissé par nos chefs

Un repas végétarien

Une fois par semaine!

c'est un repas sans viande et sans poisson



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

« 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.