

Lundi



Mardi



Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés

Salade mexicaine



Paupiette de veau au
jus



Haricots verts



Emmental

Yaourt aromatisé

Carottes rapées



Raviolis de légumes

(Plat complet)

Chanteneige

Galette St Michel

Rosette



Cordon bleu de dinde



Chou fleur béchamel

Fromage blanc sucré

Pomme cuite confiture



Œuf mayonnaise



Quenelles de brochet
sauce crème



Coquillettes



Camembert à la coupe

Muffin pépites
chocolat



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L

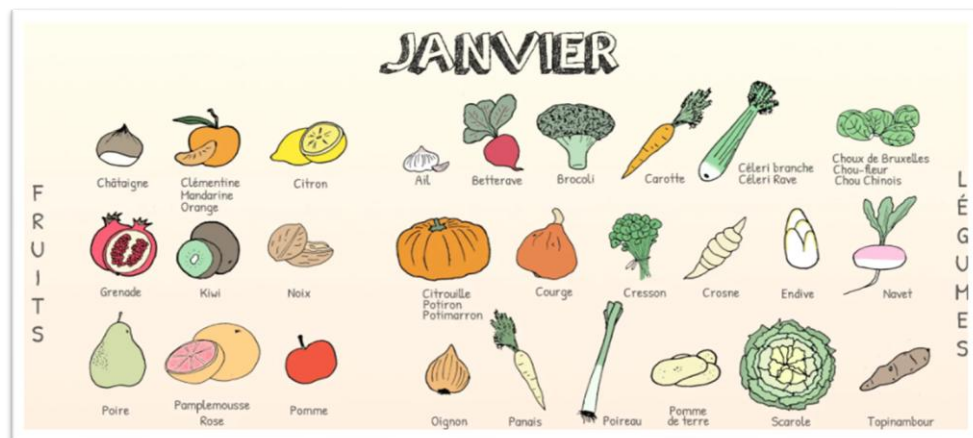
LOCAL



Origine France



Pâtissé par nos chefs



En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »

« 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.