

	Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
					
	Chou fleur vinaigrette	Macédoine		Céleri remoulade	Carottes rapées
	Risotto au poulet   (plat complet)	Chipolatas au jus  		Crêpes champignons	Blanquette de poisson
	Yaourt au lait entier	Lentilles 		Ratatouille 	Riz 
	L Madeleine nature	Carré Président		Petit moulé nature	Buchette de chèvre
		Flan gélifié chocolat		Eclair vanille	Compote de pommes

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique	Pêche responsable
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs	



Mars
C'est un mois qui marque la transition entre l'hiver et le printemps, qui est caractérisé par l'éveil des animaux, le chant des oiseaux et l'éclosion des premières fleurs.



« 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.