

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi
				Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise		Duo de crudités
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Paupiette de veau au jus		Nugget's de blé
Viandes, poissons œufs	Coquillettes	Carottes		Choux fleurs béchamel
Céréales légumes secs	Fromage blanc sucré	Carré frais		Samos
Produits sucrés	Compote de fruits	Mousse au chocolat		Crêpe sucrée
				Taboulé
				Hoki sauce citron
				Poêlée de légumes
				Pointe de brie
				Fruit de saison
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique	
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs	



Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?
L'équinoxe du 20 mars

C'est en effet au moment où la durée de la journée est égale à celle de la nuit que le monde passe officiellement de l'hiver au



« 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.

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.