

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Salade de riz	Haricots verts vinaigrette		Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf		Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Poisson pané
Brocolis béchamel	Petits pois carottes		Brebicrème	Riz
St Nectaire	Yaourt sucré		Fruit de saison	Tartare nature
Fruit de saison	Gaufre			Quatre-quarts du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L LOCAL		Origine France		Pâtissier par nos chefs



Pâté aux Pommes de Terre

Liste des ingrédients pour 8 personnes:

1 kg de pommes de terre
 2 pâtes feuilletées
 50cl de crème fraîche épaisse
 150g d'oignons
 20g de persil
 10 ml de lait
 Sel et poivre



Déroulé de la recette:

- *Déposer la première pâte feuilletée
- *Assaisonner les pommes de terre émincées avec les oignons taillé, le persil, le sel et le poivre
- *Garnir la pâte feuilletée avec la préparation à base de pommes de terre
- *Recouvrir la préparation avec la seconde pâte feuilletée
- *Dorer la pâte au lait
- * Cuire pendant 45 minutes dans un four à 180°C
- * En fin de cuisson: tailler la pâte feuilletée du dessus pour incorporer la crème
- * Recouvrir la pâte feuilletée

« 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.