

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jendredi**

**Vendredi**



Chou fleur vinaigrette

**Bouchée à la reine**

(plat complet)

Edam

Crème chocolat

Salade piémontaise

Sauté de porc sauce brune

Ebly

Brie à la coupe

Fruit de saison

Concombres vinaigrette

Nugget's de blé

L

Pommes boulangères

Yaourt au lait entier

L

Fruit de saison

Salade thon tomates

Beignet de calamar

Carottes persillées

Vache picon

Beignet aux pommes

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		

Une nouveauté gourmande : la bouchée à la reine au poulet et champignons préparée par notre chef



« 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.