




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu di	Vendredi
    	<p>Duo de crudité</p> <p> Cordon bleu</p> <p> Haricots verts</p> <p> Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Rosette</p> <p> Hachis parmentier</p> <p>  (plat complet)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon</p> <p>Tortillas omelette aux oignons</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef</p> 	<p>Feuilleté hot dog</p> <p> Médaillon de merlu sauce citron</p> <p>  Coquillettes</p> <p> Fromage blanc</p> <p>Pastèque</p>
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



L'été est une saison synonyme de lumière, de chaleur et de liberté. Les journées s'allongent, le soleil illumine les paysages et la nature atteint son apogée. C'est une période propice aux vacances, aux voyages et aux moments de détente en famille ou entre amis.



« 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.