

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu di	Vendredi
<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons œufs</p> <p>Céréales légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pâté aux pomme de terre</p> <p>(plat complet)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Quenelles de brochet sauce blanche</p> <p>Chou fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Génoise confiture</p>
<p>Cuisiné par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Filière Marine Engagée</p>		
<p>L LOCAL</p>	<p>Origine France</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>			



Les fruits de l'été sont appréciés pour leur fraîcheur, leurs couleurs vives et leurs saveurs sucrées. Parmi les plus populaires, on retrouve :

- Pastèque : très rafraichissante et riche en eau.
- Melon : parfumé et idéal lors des fortes chaleurs.
- Pêche et Nectarine : juteuses et sucrées.
- Abricot : doux et riche en vitamines.
- Cerise : petit fruit gourmand très apprécié.
- Fraise et Framboise : parfaites en dessert ou en salade de fruits.

Ces fruits symbolisent souvent la convivialité, les vacances et les repas en plein air pendant la saison estivale.



« 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.