



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Potage de légumes
Grignottes de porc sauce tomate
Lentilles au jus
Bûche de chèvre
Beignet pomme

Mardi

Taboulé
Croq fromage
Chou-fleur persillé
Petit suisse sucré
Fruit du jour

Mercredi

Salade de blé Provençale
Chipolatas au jus
Petit pois
Tartare ail et fines herbes
Compote de fruits

Jedi

Céleri remoulade
Steak haché sauce échalote
Riz
Vache qui rit
Crème chocolat

Vendredi

Œuf mayonnaise
Beignets de calamar
Brocolis béchamel
Chanteneige
Mini chou à la crème



Les groupes d'aliments :



« 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.