



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Tomates vinaigrette

Sauté de volaille sauce forestière

Brocolis béchamel

Tomme noire

Gaufre

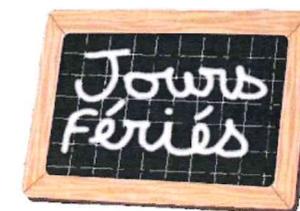
Haricots verts vinaigrette

Boulette de bœuf au jus

Riz

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour



À noter

Dans les zones A, B et C

les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L LOCAL

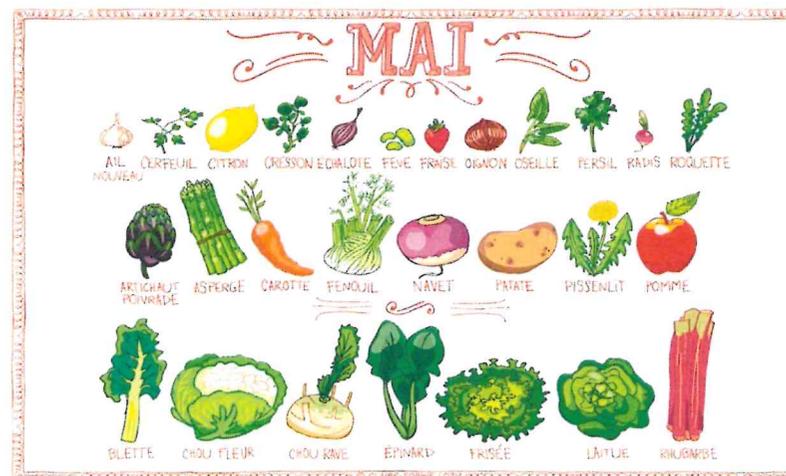


Origine France



Pâtissé par nos chefs

Quels sont les fruits et légumes de mai ? Vous connaissez le dicton, « En mai fais ce qu'il te plaît ! », mais surtout mangeons de saison ! C'est meilleur pour la planète.



« 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