

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
		Betteraves vinaigrette Sauté de porc sauce brune Ebly Brie à la coupe Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Aiguillette de poulet sauce Espagnole Macaronis Fromage blanc nature Compote pom/abricots	Concombre vinaigrette Nugget's de blé Pomme boulangère Yaourt au lait entier Fruit de saison	Quiche lorraine Quenelles de brochet sauce béchamel Carottes persillées Petit suisse aux fruits Tarte abricots du chef
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		

Que veut dire le mot "Pentecôte" ? Du grec pentêkostê qui signifie « cinquantième », la Pentecôte est célébrée cinquante jours après Pâques.



« 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.