

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Boudin antillais	Betteraves vinaigrette		Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	Pâtés à la bolognaise		Accras de morue	Merlu sauce espagnole
Viandes, poissons, œufs	Purée de pomme de terre	(plat complet)		Epinard à la crème	Pommes noisette
Céréales, légumes secs	Yaourt nature	Chanteneige		Pavé 1/2 sel	St Nectaire
Produits sucrés	Mousse chocolat	Fruit du jour		Yaourt aromatisé	Gâteau à la mangue
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		

LA SEMAINE DU GOUT

L'édition 2025 de la Semaine du Goût aura lieu du 13 au 18 octobre 2025. Grâce à des actions de sensibilisation, il s'agit d'encourager tous les publics, et particulièrement les enfants, à éveiller leur goût et vivre une expérience savoureuse

« 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.