

# MENU

Semaine du 15 Décembre au 19 Décembre 2025



Produits laitiers  Viandes, poissons œufs  Fruits et légumes  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	Lundi	Mardi	Mercredi		Jundi	Vendredi
	Lentilles vinaigrette	Potage de légumes			Chou-fleur vinaigrette	Mousse de canard
	Rôti de dinde sauce crème	Panier emmental			Médaillon merlu sauce Armoricaine	Sauté de chapon sauce suprême
	Haricots verts persillés	Salade verte			Riz créole	Pomme Pin
	Yaourt au lait entier	Saint Paulin			Gouda	Entremet chocolat noisette
	Madeleine	Flan vanille			Compote pomme/banane	Clémentine + chocolat de Noël
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique			Pêche responsable	
L LOCAL		Origine France			Pâtissé par nos chefs	



« 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, SOGIEST 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.