

















Semaine du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Betteraves / mais Quenelles nature sauce crème Haricots blanc Suisse aromatisé Fruit de saison	 Carottes rapées Pâtes à la bolognaise (plat complet) Yaourt nature sucré Gaufre	 Œuf à la Parisienne Rôti de dinde au jus Haricots verts persillés Vache qui rit Crème vanille	Salade verte Brandade de poisson (plat complet) Cantal à la coupe Muffin pépite chocolat	
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



Le muguet dans la tradition française du 1er mai

En France, le muguet est associé à la tradition du 1er mai, jour de la fête du travail. Cette tradition remonte au 16ème siècle, lorsque le roi Charles IX avait l'habitude d'offrir des brins de muguet en guise de porte-bonheur aux dames de sa cour.

Cette pratique s'est ensuite répandue dans la population, et aujourd'hui, les Français s'échangent des brins de muguet le 1er

« 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.