




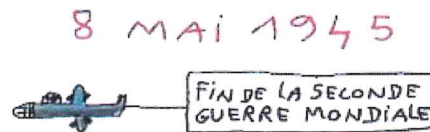
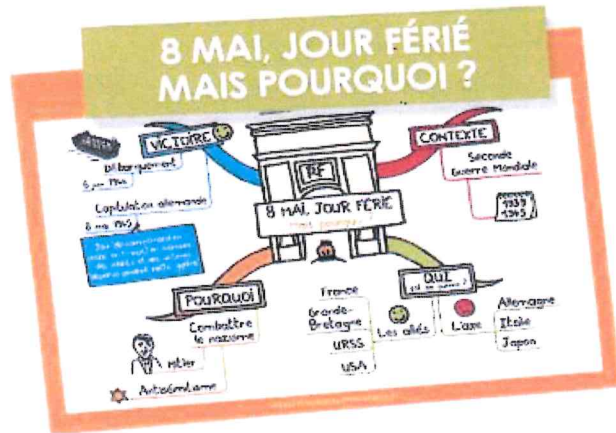


MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Produits laitiers							
Fruits et légumes							
Vandres, poissons, œufs							
Céréales, légumes secs							
Produits sucrés							
	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Salade camarguaise	Salami			
	Steak haché sauce tomate	Friand champignons	Rôti de dinde sauce olives	Poisson pané			
	Purée de pdt	Carottes au jus	Petit pois	Blé sauce tomate			
	Petit suisse aromatisé	Emmental	Vache picon	Pavé 1/2 sel			
	Flan chocolat	Compote pomme/fraise	Cookies pépites de chocolat	Fruit du jour			
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
	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, 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.