

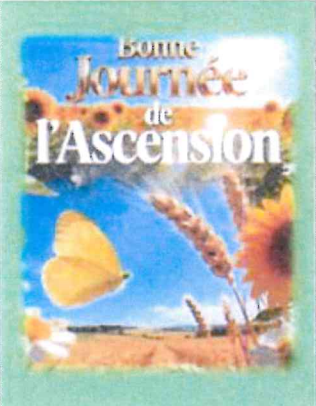









MENU

Semaine du Lundi 11 Mai au 15 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses Produits sucrés 	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colombo de porc  (plat complet)</p> <p>St Neclaire à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Raviolis de légumes (plat complet)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Radis</p> <p>Chipolatas au jus </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>		<p>Important</p> <p>Une pause bien méritée pour recharger les batteries ! :)</p>
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



Qu'est-ce qu'un colombo de porc ?

Le colombo de porc, c'est une recette qui change vraiment des plats mijotés traditionnels ! Imaginez de beaux morceaux de porc tendre, longuement cuisinés dans une sauce épicée qui rappelle le curry, mais en plus doux et parfumé. C'est un plat convivial et gourmand qui apporte une touche de soleil à table.

« 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.