























MENU

Semaine du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
    	 Rosette cornichons  Sauté de poulet sauce paprika  Semoule Samosa Cocktail de fruits	 Céleri rémoulade  Œufs sauce Aurore  Epinards à la crème Brie à la coupe Flan nappé caramel	 Concombres vinaigrette Boulettes de bœuf sauce champignons  Flageolets Fromy Tarte aux pommes du chef	 Salade coleslaw Cheeseburger Frites Chanteneige Donut's chocolat	 Carottes râpées vinaigrette  Filet de hoki sauce provençale Chou-fleur béchamel Petit suisse sucré Liégeois chocolat
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



*Jeudi = cheeseburger-frites...
le rendez-vous des gourmands !*



« 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.