

MENU

Semaine du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu. 	Vendredi
		Taboulé 	Haricots verts vinaigrette 	Melon 	Saucisson à l'ail
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés		 Menu végétarien Aiguillettes de poulet sauce crème  Petits pois  Yaourt nature sucré Fruit de saison	 Agriculture biologique Cordon bleu de dinde  Pomme vapeur  Petit Louis Liégeois vanille	 Filière Marine Engagée Roulé au fromage Carottes Vichy  Camembert à la coupe Fruit de saison	Filet de colin sauce Nantua  Macaronis  Chanteneige Eclair vanille
 Cuisiné par nos chefs L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



 **Lundi de Pentecôte : pause gourmande... à la maison !!** 

« 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 remercies de votre compréhension

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.