

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade thon tomates
Vianes, poissons, oeufs	<b>Bouchée à la reine</b> (plat complet)	Sauté de porc sauce brune	Aiguillette de poulet sauce Espagnole	Nugget's de blé	Beignet de calamar
Céréales, légumes secs	Edam	Ebly	Macaronis	Pommes boulangères	Carottes persillées
Produits sucrés	Crème chocolat	Brie à la coupe	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Vache picon
		Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Beignet aux pommes

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

Une nouveauté gourmande : la bouchée à la reine au poulet et champignons préparée par notre chef



« 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.