

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Duo de crudité	Rosette	Tomates vinaigrette	Melon	Feuilleté hot dog
Fruits et légumes	Cordon bleu	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailillon de merlu
Vianes, poissons, œufs	Haricots verts	(plat complet)	Cordiale de légumes	Salade verte	sauce citron
Céréales légumes secs	Tomme blanche	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Coquillettes
Produits sucrés	Compote de pommes	Fruit de saison	Œuf au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	Fromage blanc
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



L'été est une saison synonyme de lumière, de chaleur et de liberté. Les journées s'allongent, le soleil illumine les paysages et la nature atteint son apogée. C'est une période propice aux vacances, aux voyages et aux moments de détente en famille ou entre amis.



« 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.

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.