

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Produits laitiers							
Fruits et légumes							
Vandés, poissons, oeufs							
Céréales légumes secs							
Produits sucrés							
	<p><b>Euf mayonnaise</b></p> <p><b>Pizza fromage</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>St Nectaire à la coupe</b></p> <p><b>Madeline</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Burger de veau au jus</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Persillade de pdt</b></p> <p><b>Sauté de porc au jus</b></p> <p><b>Epinard à la crème</b></p> <p><b>Petit moulé</b></p> <p><b>Chouquettes</b></p>	<p><b>Pâté de volaille</b></p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p><b>St Paulin</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Colin sauce armoricaine</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b></p> <p><b>Cookie pépite chocolat</b></p>		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
<b>L</b>	<b>LOCAL</b>		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Dernière sonnerie, derniers repas à la cantine avant les vacances !

Toute l'équipe vous souhaite un été lumineux et gourmand, rempli de rires, de découvertes et de moments inoubliables.

Profitez bien de vos vacances et à bientôt !



« 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 certains composants 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