

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi



Vendredi



Potage de légumes



Escalope viennoise

Purée de pomme de terre



Edam

Crêpe sucrée

Carottes rapées BIO



Pâtes

à la bolognaise BIO

Chanteneige BIO

Mousse au chocolat BIO

Salade Marco Polo

Aiguillettes de poulet basquaise

Brocolis persillés

Tomme blanche

Fruit de saison

Chou fleur en salade



Nugget's blé

Poêlée campagnarde



Vache qui rit

Fruit de saison

Haricots verts vinaigrette



Marmite de saumon sauce crème



Torsades



Camembert à la coupe

Tarte aux pommes du Chef



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

Pourquoi fait-on sauter les crêpes à la Chandeleur ?

L'association entre la Chandeleur et les crêpes remonte au Moyen Âge. À cette époque, on croyait que la prospérité de l'année dépendait de la façon dont on cuisinait les crêpes. La forme ronde et dorée des crêpes rappelle le disque solaire, symbolisant la lumière croissante et le retour du printemps.



« 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.