



Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Lundi

Tomates vinaigrette

Sauté de volaille sauce forestière

Brocolis béchamel

Tomme noire

Gaufre

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Boulette de bœuf au jus

Riz

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour

Mercredi

Melon

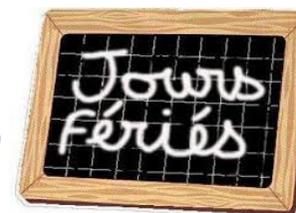
Rôti de porc sauce moutarde

Carottes Vichy

Carré président

Compote pom/fraise

Jeudi



Vendredi

À noter

Dans les zones A, B et C

les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L LOCAL

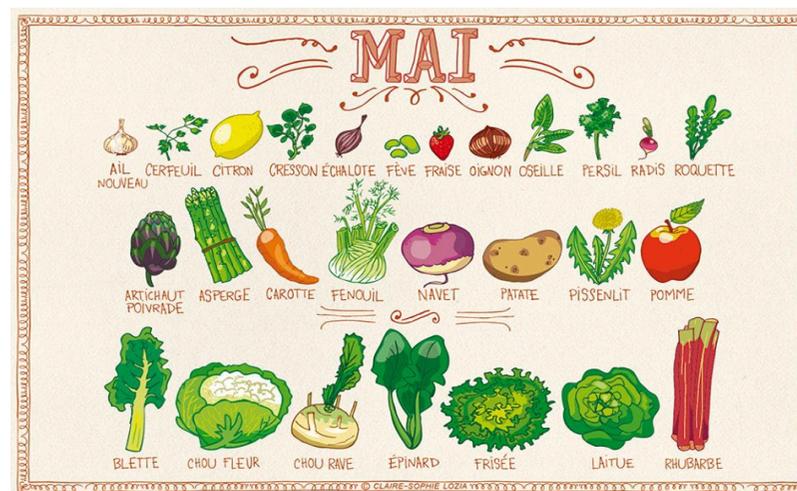


Origine France



Pâtissé par nos chefs

Quels sont les fruits et légumes de mai ? Vous connaissez le dicton, « En mai fais ce qu'il te plaît ! », mais surtout mangeons



« 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.