

MENU

Semaine du Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés

Lundi

Choux blancs BIO
vinaigrette

Spaghettis BIO
bolognaise BIO

Chanteneige BIO

Fruit de saison BIO

Mardi

Salade haricots
verts

Quenelles nature
sauce tomate

Frites

Petit Louis

Crème praliné

Mercredi

Rosette cornichons

Cordon bleu

Courgettes
béchamel

Samos

Fruit de saison

Jeudi

Salade Maïs
poivrons

Moqueca de poulet

Riz jaune



Tarte coco ananas

Vendredi

Crêpe champignons

Filet colin sauce
provençale

Brocolis béchamel

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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.