

MENU

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés

Lundi

Céleri rémoulade

Raviolis
(plat complet)

Chanteneige

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées

Œufs florentine
(œufs épinards béchamel)

Yaourt nature BIO

Compote poire BIO



Mercredi

Salade haricots
verts

Sauté de bœuf
jus

Coquillettes

Yaourt nature

Fruit de saison

Jeudi

Maïs thon en salade

Jambon grill sauce
tomate

Purée

Mimolette

Quatre quarts du
Chef

Vendredi

Lentilles vinaigrette

Blanquette de
poisson

Poêlée de légumes

Samos

Salade 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.