



Semaine 40

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

*Lundi*

- Salade piémontaise
- Escalope viennoise
- Haricots beurre
- Camembert à la coupe
- Fruit du jour

*Mardi*

- Carottes râpées
- Pané végétal
- Blé à la tomate
- Petits suisses aromatisés
- Compote de fruits

*Mercredi*

- Céleri rémoulade
- Quenelles de volaille sauce crème
- Boullgour
- Chanteneige
- Crème chocolat

*Jeudi*

- Haricots verts vinaigrette
- Sauté de bœuf au jus
- Purée de PdT
- Vache picon
- Fruit de saison

*Vendredi*

- Salade de riz
- Blanquette de poisson
- Brocolis persillés
- Yaourt nature
- Tarte tutti frutti



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2013, 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.