





Semaine

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



*Lundi*

*Potage de légumes*

*Grignottes de porc sauce tomate*

*Lentilles au jus*

*Bûche de chèvre*

*Beignet pomme*

*Mardi*

*Taboulé*

*Croq fromage*

*Chou-fleur persillé*

*Petit suisse sucré*

*Fruit du jour*

*Mercredi*

*Salade de blé Provençale*

*Chipolatas au jus*

*Petit pois*

*Tartare ail et fines herbes*

*Compote de fruits*

*Jendredi*

*Céleri rémoulade*

*Steak haché sauce échalote*

*Riz*

*Vache qui rit*

*Crème chocolat*

*Vendredi*

*Ouf mayonnaise*

*Beignets de calamar*

*Brocolis béchamel*

*Chanteneige*

*Mini chou à la crème*



Les groupes d'aliments :



« 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.