

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

## Lundi

Tomates vinaigrette 

Jambon blanc 

Purée de pdt 

Gouda

Fruit de saison

## Mardi

Betteraves vinaigrette 

Boulettes de bœuf au jus 

Petit pois 

Vache qui rit 

Crème chocolat 

## Mercredi

Salade coleslaw

Quenelle nature sauce crème 

Pommes sautées 

Chanteneige

Fruit de saison

## Jeudi

Salade verte

Pâté aux pommes de terre 

(plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de pommes

## Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole 

Semoule 

Petit moulé nature

Crêpe sucrée

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
<b>L</b> LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Septembre est le Mois national des fruits et légumes, une occasion d'attirer davantage l'attention sur les bienfaits pour la santé de la consommation



« 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.

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGI REST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGI REST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.