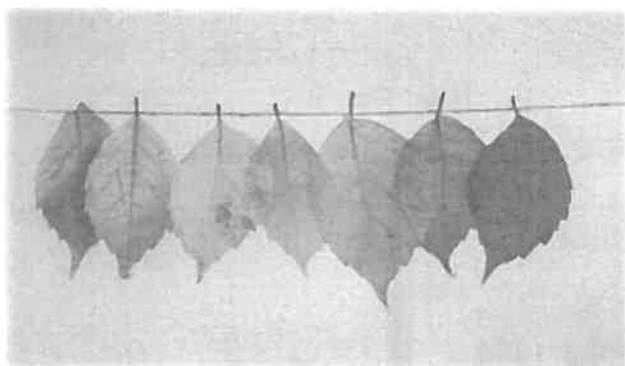


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers	Taboulé	Cake jambon du chef	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette	Duo de crudités
Fruits et légumes	Sauté de porc au jus	Boulettes de poulet sauce tomate	Rissollette de veau	Pizza fromage	Poisson pané
Viandes, poissons, œufs	Carottes persillées	Courgettes béchamel	Torsades sauce tomate	Salade verte	PDT campagnarde
Céréales légumes secs	Gouda	St Paulin	Carré frais	Brie à la coupe	Yaourt nature
Produits sucrés	Fruit du jour	Fruit au sirop	Flan vanille	Chouquettes	Crème caramel
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Pourquoi les feuilles changent-elles de couleur en automne ?

Lorsque survient l'automne, la chlorophylle est peu à peu détruite, la couleur verte disparaît et d'autres couleurs apparaissent, qui étaient

« 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, 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.