

# MENU

Semaine du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

|                        | Lundi                           | Mardi                  | Mercredi               | Jeudi                  | Vendredi                 |
|------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|
| Produits laitiers      | Pdt vinaigrette                 | Chou-fleur vinaigrette | Betteraves vinaigrette | Salade verte           | Duo de crudité           |
| Fruits et légumes      | Auté de poulet sauce forestière | Jambon blanc           | Rôti de porc au jus    | Pâté aux pdt du Chef L | Poisson meunière         |
| Vandres, poissons œufs | Carottes au beurre              | Purée de pdt           | Blé                    | (Plat complet)         | Haricots verts persillés |
| Céréales légumes secs  | Yaourt au lait entier           | Babybel                | Pavé 1/2 sel           | Emmental               | Petit suisse nature      |
| Produits sucrés        | Madeleine                       | Fruit du jour          | Crème vanille          | Fruit du jour          | Chouquettes              |
|                        | Cuisiné par nos chefs           | Menu végétarien        | Agriculture biologique | Pêche responsable      |                          |
|                        | L LOCAL                         | Origine France         | Pâtissé par nos chefs  |                        |                          |



Novembre est le mois de la plénitude automnale, pluvieux, avec des plantes dépouillées de leur feuillage ; avec les premières gelées du matin, c'est un signe avant-coureur de la saison hivernale qui commence le mois suivant ; un mois qui nous rapproche de l'hiver et de Noël.

« 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.