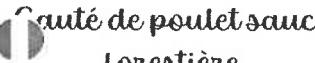
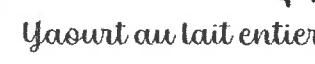
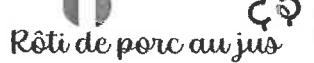
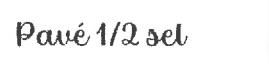
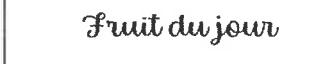


MENU

Semaine du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jundi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Pdt vinaigrette  Sauté de poulet sauce forestière  Carottes au beurre  Yaourt au lait entier  Madeleine	 Chou-fleur vinaigrette  Jambon blanc  Purée de pdt  Babybel  Fruit du jour	 Betteraves vinaigrette  Rôti de porc au jus  Blé  Pavé 1/2 sel  Crème vanille	 Salade verte  Pâté aux pdt du Chef L  (Plat complet)  Emmental  Fruit du jour
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 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.