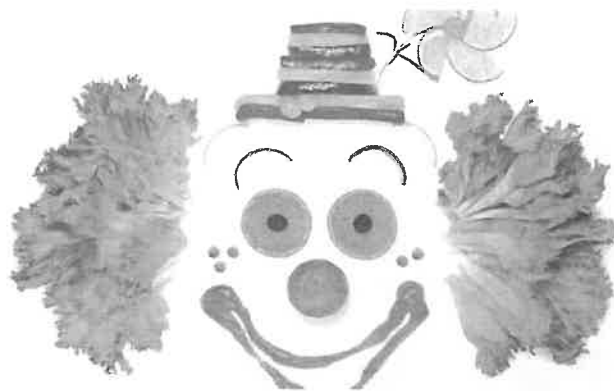


MENU

Semaine du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Vian­des, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu­di	Ven­dredi
	Panier emmental	Salade de pâtes	Macédoine mayonnaise	Rosette cornichons	Chou rouge vinaigrette
	Cuté de porc au jus	Œufs florentine (plat complet)	Aiguillette de poulet moutarde	Escalope viennoise	Poisson pané
	Riz	St Paulin	Haricots beurre	Flan de légumes	Carottes au jus
	Tartare nature	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature	Samos	Camembert à la coupe
Compote de pommes		Galette Bretonne	Fruit de saison	Chausson aux pommes	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée		
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



« 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.