










MENU

Semaine du Lundi 6 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    		Carottes rapées Jambon blanc Purée de pdt Petit moulé Yaourt aromatisé	Salade thon mais Rôti de dinde sauce Provençale Semoule Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Salade verte Lasagnes bolognaise (plat complet) Bûche de chèvre à la coupe Crème caramel	Taboulé Quenelles de nature Brocolis béchamel Emmental Tarte aux pêches du Chef
					
L LOCAL					

Vacances de printemps pour les zones A, B et C

Zone A : du 4 au 20 avril

Zone B et la Corse : du 11 au 27 avril



« 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.