

# MENU

Semaine du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Judi</b>	<b>Vendredi</b>
		Taboulé Aiguillettes de poulet sauce crème Petits pois Yaourt nature sucré Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Cordon bleu de dinde Pomme vapeur Petit Louis Liégeois vanille	Melon Roulé au fromage Carottes Vichy Camembert à la coupe Fruit de saison	Saucisson à l'ail Filet de colin sauce Nantua Macaronis Chanteneige Eclair vanille
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Origine France	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
	LOCAL			Pâtissé par nos chefs	



**Lundi de Pentecôte : pause gourmande... à la maison !!**

« 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.