

Semaine du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	<h2>Lundi</h2> <p>Rosette cornichons</p> <p>Sauté de poulet sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<h2>Mardi</h2> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Œufs sauce Aurore</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<h2>Mercredi</h2> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce champignons</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromy</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>Salade coleslaw</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Donut's chocolat</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce provençale</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Liégeois chocolat</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
	 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		



*Jeudi = cheeseburger-frites...  
le rendez-vous des gourmands !*



« 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.