

MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits sucrés

Salade verte
Steak haché sauce tomate
Purée de pdt
Petit suisse aromatisé
Flan chocolat

Betteraves vinaigrette
Friand champignons
Carottes au jus
Emmental
Compote pomme/fraise

Salade camarguaise
Rôti de dinde sauce olives
Petit pois
Vache picon
Cookies pépites de chocolat

Salami
Poisson pané
Blé sauce tomate
Pavé 1/2 sel
Fruit du jour



| | | | |
|-----------------------|-----------------|------------------------|------------------------|
| Cuisiné par nos chefs | Menu végétarien | Agriculture biologique | Filière Marine Engagée |
| 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.