

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Chou fleur vinaigrette Bouchée à la reine (plat complet) Edam Crème chocolat	Betteraves vinaigrette Sauté de porc sauce brune Ebly Brie à la coupe Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Aiguillette de poulet sauce Espagnole Macaronis Fromage blanc Compote pomme abricot	Concombres vinaigrette Nugget's de blé Pommes boulangères Yaourt au lait entier Fruit de saison	Salade thon tomates Beignet de calamar Carottes persillées Vache picon Beignet aux pommes

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
LOCAL	Origine France	Pâtisseries par nos chefs	

Une nouveauté gourmande : la bouchée à la reine au poulet et champignons préparée par notre chef



« 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.