

MENU

Semaine du Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jedi | Vendredi |
|------------------------|---|----------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Produits laitiers | | | | | |
| Fruits et légumes | Choux blancs B.I.O. vinaigrette | Salade haricots verts | Rosette cornichons* | Salade Maïs poivrons | Crêpe champignons |
| Viandes, poissons œufs | Spaghettis B.I.O. bolognaise B.I.O.* | Quenelles nature sauce tomate | Cordon bleu* | Moqueca de poulet* | Filet colin sauce provençale |
| Céréales légumes secs | Chanteneige B.I.O. | Frites | Courgettes béchamel | Riz jaune | Brocolis béchamel |
| Produits sucrés | Fruit de saison B.I.O. | Petit Louis | Samos | Tarte coco ananas | Pavé 1/2 sel Compote de fruits |

Cuisiné par nos chefs Origine France Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable

*SV poisson meunière

*SPSV tarte aux légumes
*SV tarte au fromage

*SV moqueca de poisson

« 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.

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.

MENU

Semaine du Lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jedi | Vendredi |
|------------------------|--|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Produits laitiers | | | | | |
| Fruits et légumes | Macédoine mayonnaise | Pâtisseries vinaigrette B.I.O. | Salade verte + croûtons | Salade verte | Roulé fromage |
| Viandes, poissons œufs | Chipolatas* | Omelette nature B.I.O. | Rôti porc au jus* | Charcuterie* | Paëlla |
| Céréales légumes secs | Lentilles au jus | Chou fleur B.I.O. | Torsades sauce tomate | Pommes vapeurs + fromage raclette | de la Mer |
| Produits sucrés | Fromy (fromage fondu) Yaourts fruits | Babybel B.I.O. Crêpes B.I.O. | Edam Fruit de saison | Compote de fruits | Brie à la coupe Fruit de saison |

Cuisiné par nos chefs Origine France Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable

*SPSV œuf béchamel

*SP rôti de dinde
*SV poisson sauce crème

*SPSV pommes de terre et fromage
supplémentaires

« 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.

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.

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jedi | Vendredi |
|------------------------|-----------------------------|---|----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| Produits laitiers | | | | | |
| Fruits et légumes | Céleri rémoulade | Carottes râpées | Salade haricots verts | Mais thon en salade | Lentilles vinaigrette |
| Viandes, poissons œufs | Raviolis* (plat complet) | Œufs florentine (œufs épinards béchamel) | Sauté de bœuf au jus* | Jambon grill sauce tomate* | Blanquette de poisson |
| Céréales légumes secs | Chanteneige | Yaourt nature B.I.O. | Coquillettes | Purée | Poêlée de légumes |
| Produits sucrés | Fruit de saison | Compote poire B.I.O. | Yaourt nature Fruit de saison | Mimolette Quatre quarts du Chef | Samos Salade de fruits |

Cuisiné par nos chefs Origine France Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable

SV quenelle nature

SV poisson meunière

SPSV nuggets de poisson

« 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.

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.