

MENU

Semaine du Lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Céleri remoulade
Viandes, poissons œufs	Crêpes au fromage	Boulettes de bœuf au jus*	Rôti de porc au jus*	Tartiflette*	Blanquette de saumon sauce crème
Céréales, légumes secs	Pommes rissolées	Haricots verts	Lentilles	(plat complet)	Riz créole
Produits sucrés	Edam	Vache qui rit	Carré frais	Petits suisse	Samos
	Fruit de saison	Crème chocolat	Brownies	Compote pom/fraise	Beignet ananas

Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
*SV quenelle nature		*SPSV poison meunière		*SP tartiflette au poulet *SV lasagnes végétariennes

« 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

Semaine du Lundi 7 avril au vendredi 11 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Carotte rapée	Chou fleur vinaigrette	Salade thon mais	Concombres vinaigrette	Taboulé
Viandes, poissons œufs	Sauté de bœuf au jus*	Pizza 4 légumes	Rôti de dinde sauce provençale*	Burger de poulet pané*	Quenelles de brochet
Céréales, légumes secs	Haricot beurre	Salade verte	Semoule	Frites	Brocolis béchamel
Produits sucrés	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel	Bûche de chèvre	Emmental
	Yaourt aromatisé	Yaourt citron	Fruit de saison	Crème caramel	Tarte tutti frutti du chef

Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
*SV nuggets de blé		*SV poisson sauce provençale		*SV croq fromage

« 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.

Semaine du Lundi 14 avril au vendredi 18 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Œuf mayonnaise	Concombres vinaigrette	Pâté en croûte de volaille*	Salade coleslaw	Crêpe champignons
Viandes, poissons œufs	Nugget's de blé	Steak haché au jus*	Pennes au poulet*	Boulette d'agneau* sauce tomate	Filet de merlu sauce Armoricaine
Céréales, légumes secs	Petit pois	Ratatouille	(plat complet)	Flageolets	Chou-fleur persillé
Produits sucrés	Vache qui rit	Edam	Petit suisse aromatisé	Babybel	Yaourt au lait entier (local)
	Fruit de saison	Compote pom/ poire	Gaufre	Muffin mini œuf caramel + œuf de Pâques	Madeleine

Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
*SV brandade de morue		*SV surimi *SV pâtes nuggets de poisson		*SV boulettes de soja

« 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.