








Semaine

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Tomates vinaigrte
Sauté de volaille sauce forestière
Flageolets
Tomme noire
Gaufre

Mardi

Haricots verts vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Riz
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Melon
Quenelles nature sauce tomate
Boulgour
Yaourt nature sucré
Tarte tutti Frutti

Vendredi

Salade coleslaw
Aiguillettes de saumon meunière
Petit pois
Camembert à la coupe
Fruit de saison



Les groupes d'aliments :

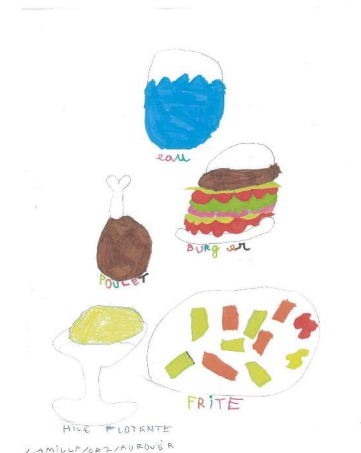
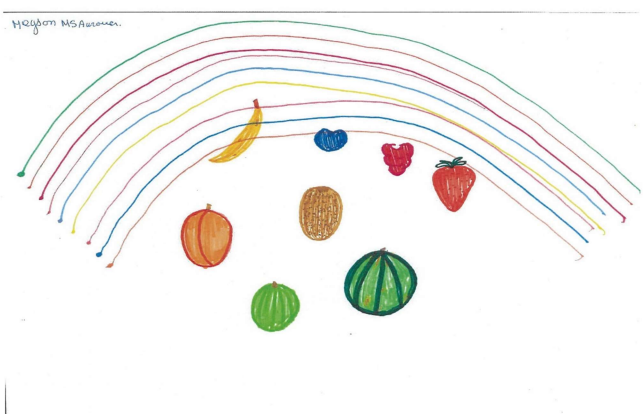
Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



« 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.