

MENU

semaine du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi 	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Salami		Carotte rapée vinaigrette	Melon
	Grignottines de porc sauce tomate	Escalope viennoise		Pâté pomme de terre L	Beignets de calamar
	Purée de pdt	Petit pois carottes		(plat complet)	Chou fleur béchamel
	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre		Samos	Vache qui rit
	Crème vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Donut's
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL		 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



On peut tous y arriver ! Au moins 5 fruits et légumes par jour, ça signifie au moins 5 “portions” en tout de fruits et/ou de légumes. “
Des fruits ou des légumes ? ”
L'idéal est de manger des deux.

« 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.