

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés Pdt vinaigrette Sauté de poulet sauce forestière Carottes au beurre Yaourt au lait entier Madeleine	Chou-fleur vinaigrette Jambon blanc Purée de pdt Babybel Fruit du jour		Salade verte Pâté aux pdt du Chef L (Plat complet) Emmental Fruit du jour	Duo de crudité Poisson meunière Haricots verts persillés Petit suisse nature Chouquettes
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs



Novembre est le mois de la plénitude automnale, pluvieux, avec des plantes dépouillées de leur feuillage ; avec les premières gelées du matin, c'est un signe avant-coureur de la saison hivernale qui commence le mois suivant ; un mois qui nous rapproche de l'hiver et de Noël.

« 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.