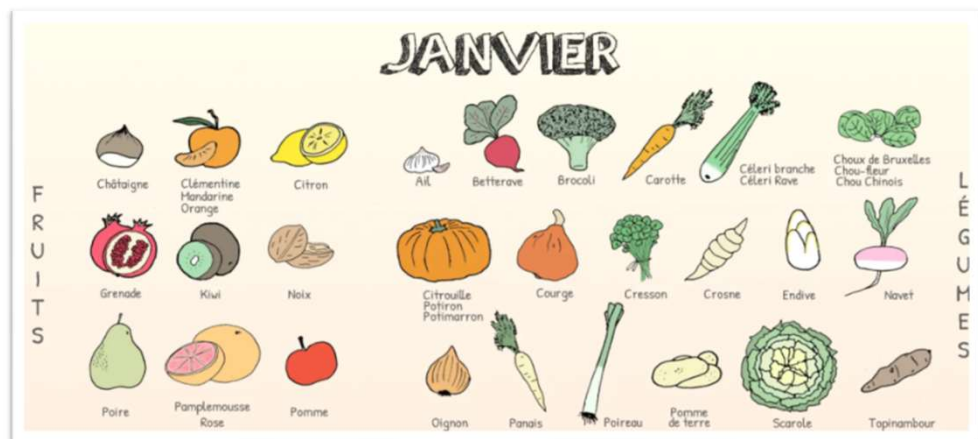


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Salade mexicaine	Carottes rapées		Rosette	Œuf mayonnaise
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	Raviolis de légumes		Cordon bleu de dinde	Quenelles de brochet sauce crème
Viandes, poissons, œufs	Haricots verts	(Plat complet)		Chou fleur béchamel	Coquillettes
Céréales, légumes secs	Emmental	Chanteneige		Fromage blanc sucré	Camembert à la coupe
Produits sucrés	Yaourt aromatisé	Galette St Michel		Pomme cuite confiture	Muffin pépites chocolat
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



**En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »**

« 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.