















# MENU

Semaine du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

    	<h2>Lundi</h2> <p>Panier emmental</p> <p>Santé de porc au jus</p> <p>Riz</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes</p>	 <h2>Mardi</h2> <p>Salade de pâtes</p> <p>Œufs florentine (plat complet)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<h2>Mercredi</h2>	 <h2>Jendredi</h2> <p>Rosette cornichons</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	 <h2>Vendredi</h2> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Chausson aux pommes</p>
	 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Filière Marine Engagée</p>	
	<p>L LOCAL</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Pâtissé par nos chefs</p>		



« 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.