

























	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jedi 	Vendredi
    	Rosette cornichon  Sauté de poulet sauce paprika  Semoule  Samos Cocktail de fruits	Céliéri rémoulade  Œufs sauce aurore  Epinards à la crème  Brie à la coupe Flan nappé caramel		Salade coleslaw  Cheeseburger Frites Chanteneige Liégeois chocolat	Carottes râpées vinaigrette  Filet de hoki sauce provençale  Chou-fleur béchamel  Petit suisse sucré Donut's chocolat
					
	L LOCAL				

« 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.