
	Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Concombres vinaigrette	Salade thon tomates
	Bouchée à la reine	Sauté de porc sauce brune		Nugget's de blé	Beignet de calamar
	(plat complet)	Ebly		L Pommes boulangères	Carottes persillées
	Edam	Brie à la coupe		Yaourt au lait entier	Vache picon
Crème chocolat	Fruit de saison		L Fruit de saison	Beignet aux pommes	

			
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Une nouveauté gourmande : la bouchée à la reine au poulet et champignons préparée par notre chef



« 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.