

|   | Lundi   | Mardi   | Mercredi   | Jendredi  | Vendredi   |
|---|---|---|--|---|--|
| <br><br><br><br> | <br>Betteraves / maïs<br>Quenelles nature sauce crème<br>Haricots blanc<br>Suisse aromatisé<br>Fruit de saison | Carottes rapées<br>Pâtes à la bolognaise (plat complet)<br>Yaourt nature sucré<br>Gaufre          | Œuf à la Parisienne<br>Rôti de dinde au jus<br>Haricots vert persillés<br>Vache qui rit<br>Flan chocolat   |                    | Persillade de pdt<br>Médaillon de merlu sauce dieppoise<br>Chou fleur béchamel<br>Petit Louis<br>Fruit de saison |
|  Cuisiné par nos chefs   |  Origine France  |  Menu végétarien |  Agriculture biologique |  Pêche responsable |  |

## Le muguet comme porte-bonheur

Originnaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen- Âge. Également appelé lis des vallées, le muguet se présente sous la forme d'une hampe florale entourée de feuilles, et garnies de petites clochettes blanches. On lui accorde des vertus porte-bonheur depuis l'époque des Celtes, où il annonçait l'arrivée du printemps, du renouveau de la nature et de la saison des récoltes. En France aujourd'hui, la tradition veut que le muguet porte bonheur lorsque le brin



« 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.