

« 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.



MENU

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025



| | |
|----------------------------|------------|
| vendredi 28 septembre 2012 | |
| N° première semaine | Code prest |
| HREFI | (56.5) |

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------------|
| Produits laitiers | Céleri rémoulade | Carottes râpées | Salade haricots verts | Maïs thon en salade | Lentilles vinaigrette |
| Fruits et légumes | Raviolis (plat complet) | Œufs florentine | Sauté de bœuf jus | Jambon grill sauce tomate | Blanquette de poisson |
| Viandes, poissons, œufs | | | Coquillettes | Purée | Poêlée de légumes |
| Céréales légumes secs | Chanteneige | Fromage blanc sucré | Yaourt nature | Mimolette | Samos |
| Produits sucrés | Fruit de saison | Compote pom/banane | Fruit de saison | Quatre quarts du Chef | Salade de fruits |
| | Cuisiné par nos chefs | Origine France | Menu végétarien | Agriculture biologique | Pêche responsable |