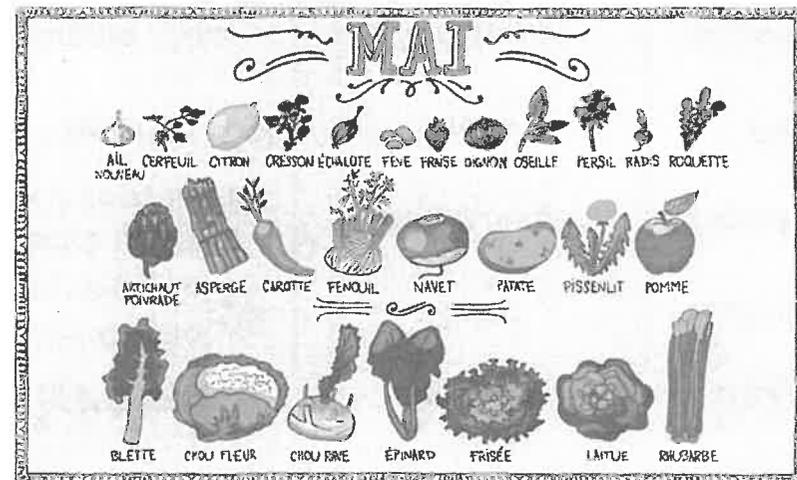




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Melon		
Fruits et légumes	Sauté de volaille sauce forestière	Boulette de bœuf au jus	Rôti de porc sauce moutarde		<p>A noter</p> <p>Dans les zones A, B et C</p> <p>les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai</p>
Viandes, poissons œufs	Brocolis béchamel	Riz	Carottes Vichy		
Céréales légumes secs	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Carré président		
Produits sucrés	Gaufre	Fruit du jour	Compote pom/fraise		
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L LOCAL		Origine France	Pâtissé par nos chefs		

Quels sont les fruits et légumes de mai ? Vous connaissez le dicton, « En mai fais ce qu'il te plaît ! », mais surtout mangeons de saison ! C'est meilleur pour la planète.



« 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.