

MENU

Semaine du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025



Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales légumineuses secs

Produits sucrés

Lundi

Salade thon mais

Rôti de dinde au jus

Gnocchis

Edam

Compote pom/banane

Mardi

Taboulé

Nugget's de blé

Carottes au beurre

Bûche de chèvre à la coupe

Crème vanille

Mercredi

Betteraves vinaigrette

Haché de veau sauce provençale

Torsades

Tomme noire

Fruit du jour

Jendredi

Melon

Cheeseburger

Frites

Chanteneige

Liégeois chocolat

Vendredi

Œuf mayonnaise

Beignet de calamar

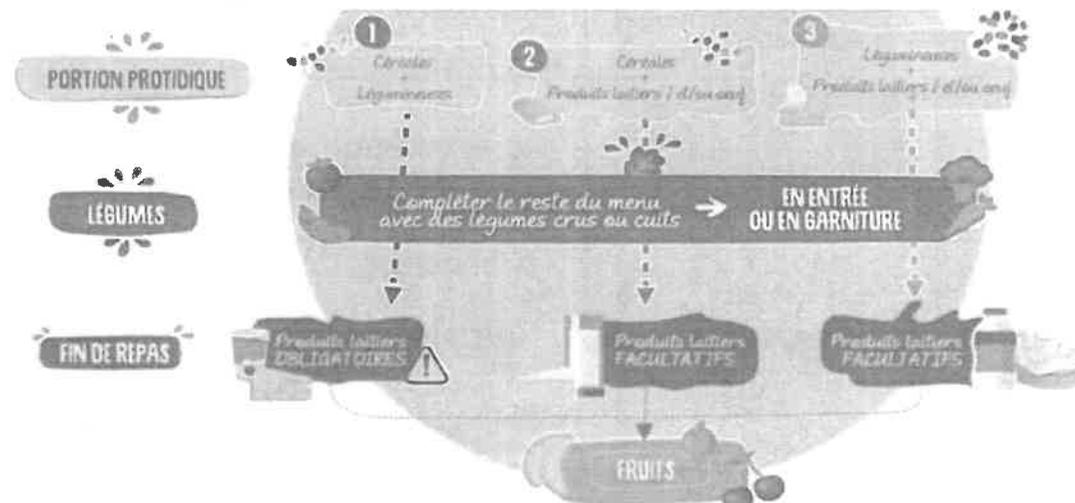
Petit pois

Suisse aromatisé

Tarte aux pommes du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

Composition d'un
MENU VÉGÉTARIEN ÉQUILIBRÉ:
3 alternatives



« 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.