

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Ouf mayonnaise	Endives vinaigrette	Duo de crudités	Taboulé
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Boulettes de bœuf au jus	Blanquette de dinde à l'ancienne	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
Viandes, poissons œufs	Coquillettes	Haricots beurre	Pdt lamelles	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
Céréales légumes secs	Fromage blanc sucré	Chanteneige	Saint Paulin	Samos	Pointe de brie
Produits sucrés	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Crêpe sucrée	Fruit de saison
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?
L'équinoxe du 20 mars

C'est en effet au moment où la durée de la journée est égale à celle de la nuit que le monde passe officiellement de l'hiver au



« 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.