

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons
Fruits et légumes	Rissollette de veau	Sauté de bœuf au jus	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Viandes, poissons œufs	Purée de courgettes	Boulgour	Haricots beurre	Pommes rissolées	Petit pois carottes
Céréales légumes secs	Croc lait	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Babybel	Bûche de chèvre à la coupe
Produits sucrés	Crème chocolat	Compote pom/banane	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison

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

Un mois de janvier sans gelée n'amène jamais une bonne année.

Les hivers les plus froids, sont ceux qui prennent vers les Rois.

Beaux jours de janvier trompent l'homme en février.



« 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.