









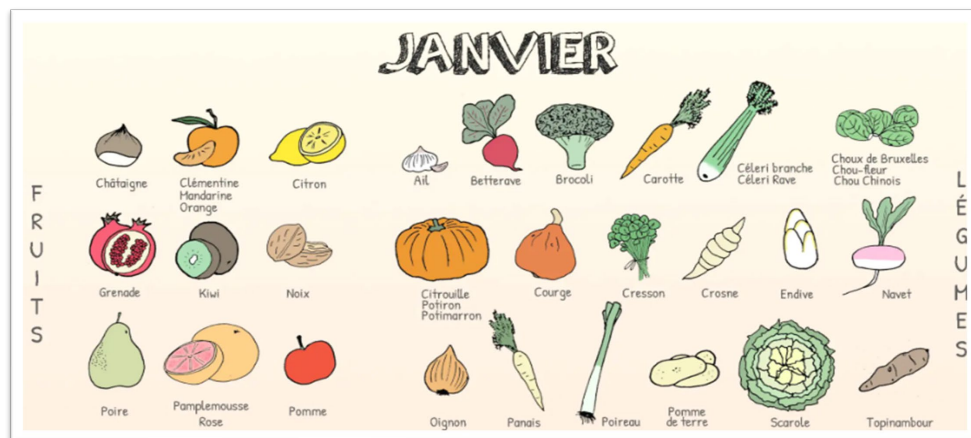


| Lundi   |                          | Mardi   |                                    | Mercredi   |                      | Jeudi   |                       | Vendredi  |                                  |
|---|--------------------------|---|------------------------------------|--|----------------------|---|-----------------------|---|----------------------------------|
| <br><br><br><br> | Salade mexicaine         | <br><br><br><br> | Carottes rapées                    | <br><br><br> | Macédoine mayonnaise | <br><br> | Rosette               | <br><br> | Œuf mayonnaise                   |
|   | Paupiette de veau au jus |   | Raviolis de légumes (Plat complet) |  | Chipolatas au jus    |   | Cordon bleu de dinde  |   | Quenelles de brochet sauce crème |
|   | Haricots verts           |   | Chanteneige                        |  | Purée de pdt         |   | Chou fleur béchamel   |   | Coquillettes                     |
|   | Emmental                 |   | Galette St Michel                  |  | Babybel              |   | Fromage blanc sucré   |   | Camembert à la coupe             |
|   | Yaourt aromatisé         |   |                                    |  | Fruit de saison      |   | Pomme cuite confiture |   | Muffin pépites chocolat          |
| Cuisiné par nos chefs   |                          | Menu végétarien   |                                    | Agriculture biologique   |                      | Pêche responsable   |                       |   |                                  |
| L LOCAL   |                          | Origine France  |                                    |  |                      | Pâtissé par nos chefs   |                       |   |                                  |



En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »

« 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.