





MENU

Semaine du 6 Juillet au 10 Juillet 202

	Lundi 	Mardi 	Mercredi	Jeu 	Vendredi 
	Rosette cornichons 	Œuf mayonnaise	Betteraves vinaigrette 	Melon	Carottes râpées 
	Piquillettes de poulet basquaise	Roti de porc au jus  	Lasagne bolognaise	Pâté aux pdt du chef 	Poisson pané 
	Petits pois carottes 	Boullgour 	PU	PU L 	Coquillettes 
	Tomme blanche	Vache picon	Buche de chèvre à la coupe	Yaourt au lait entier	Emmental
	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Madeline	Tarte aux pommes du chef 
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			

« 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.