































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
    	<p>Haricot vert vinaigrette </p> <p>Sauté de volaille sauce crème  </p> <p>Pommes rissolées </p> <p>St Paulin </p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Chipolatas au jus  </p> <p>Purée de pdt </p> <p>Samos </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Chou blanc vinaigrette </p> <p>Œufs durs sauce aurore  </p> <p>Riz </p> <p>Chanteneige </p> <p>Cookie pépites chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>

 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.

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.