












MENU

Semaine du 27 Juillet au 31 Juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	<p>Salami</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p>Courgettes sauce tomate</p> <p>Babybel</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade thon / mais</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de pdt</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade haricots verts</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Macaronis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>PU</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Merlu sauce Armoricaine</p> <p>Ratatouille</p> <p>Samos</p> <p>Pike pépites chocolat du chef</p>
					
L LOCAL	 Origine France		 Pâtissés 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.