































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi 	Vendredi
 Produits laitiers					
 Fruits et légumes	 <i>Craves vinaigrette</i> 	<i>Salami</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette</i> 	<i>Melon</i>
 Viandes, poissons œufs	<i>Boulettes de bœuf au jus</i>  	<i>Escalope viennoise</i>	<i>Lasagnes</i> 	<i>Pâté aux pommes de terre</i>  	<i>Quenelles de brochet sauce blanche</i> 
 Céréales légumes secs	 <i>Purée de pdt</i> 	 <i>Petit pois carottes</i>	<i>(plat complet)</i>	<i>(plat complet)</i>	<i>Chou fleur</i> 
 Produits sucrés	<i>Emmental</i> 	<i>Buchette de chèvre</i>	<i>Emmental</i>	<i>Samos</i>	<i>Vache qui rit</i> 
	 <i>Yaourt vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Génoise confiture</i> 
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs
					Filière Marine Engagée



Les fruits de l'été sont appréciés pour leur fraîcheur, leurs couleurs vives et leurs saveurs sucrées. Parmi les plus populaires, on retrouve :

Pastèque : très rafraîchissante et riche en eau.

Melon : parfumé et idéal lors des fortes chaleurs.

Pêche et Nectarine : juteuses et sucrées.

Abricot : doux et riche en vitamines.

Cerise : petit fruit gourmand très apprécié.

Fraise et Framboise : parfaites en dessert ou en salade de fruits.

Ces fruits symbolisent souvent la convivialité, les vacances et les repas en plein air pendant la saison estivale.



« 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.