

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Madeleine</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pdt</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Blé</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pâté aux pdt</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Duo de crudité</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Chouquettes</p>
					
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



Novembre est le mois de la plénitude automnale, pluvieux, avec des plantes dépouillées de leur feuillage ; avec les premières gelées du matin, c'est un signe avant-coureur de la saison hivernale qui commence le mois suivant ; un mois qui nous rapproche de l'hiver et de Noël.

« 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.