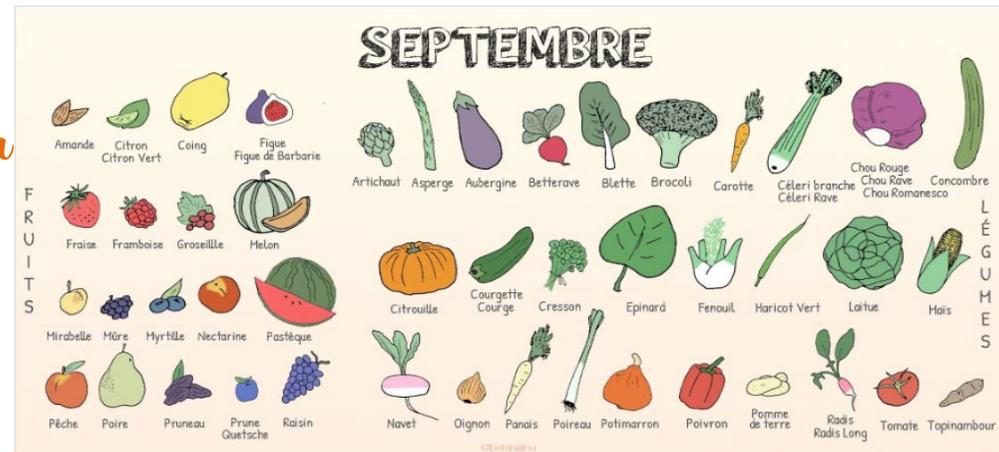


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Tomates vinaigrette	Teraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Merlu sauce Espagnole
	Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	Petit suisse sucré	Semoule
	Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Compote de pommes	Petit moulé nature
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison		Crêpe sucrée	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		

Septembre est le Mois national des fruits et légumes, une occasion d'attirer davantage l'attention sur les bienfaits pour la santé de la consommation de fruits et légumes.



« 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.