






























	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendredi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Rosette corniche  Gauté de poulet sauce paprika  Semoule  Samos Cocktail de fruits	Céleri rémoulade  Œufs sauce aurore  Epinards à la crème  Gouda bio  Flan nappé caramel 	Concombre vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce champignons  Flageolets  Fromy Tarte aux pommes du chef 	Salade coleslaw  Cheeseburger Frites Chanteneige Liégeois chocolat	Carottes râpées vinaigrette  Filet de hoki sauce provençale  Chou-fleur béchamel  Petit suisse sucré Donut's chocolat
					
	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.