

# MENU

Semaine du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

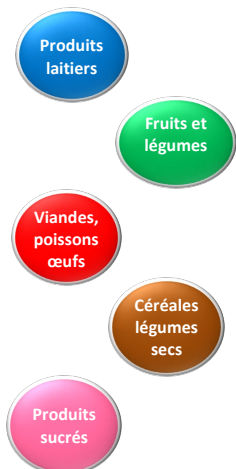
## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jendredi

## Vendredi



	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots vert vinaigrette</p> <p>Coron bleu de dinde</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Petit Louis</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette nature</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Filet de colin sauce Nantua</p> <p>Macaronis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Eclair vanille</p>
--	---	--	---	---

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
<b>L</b> 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. 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.