

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés JOYEUSES PÂQUES				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Carottes rapées	Salade thon mais	Salade verte	Taboulé
	Jambon blanc	Rôti de dinde sauce Provençale	Lasagnes bolognaises	Quenelles de nature
	Purée de pdt	Semoule	(plat complet)	Brocolis béchamel
	Petit moulé	Pavé 1/2 sel	Edam	Emmental
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Yaourt citron	Tarte aux pêches du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Filière Marine Engagée				
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs

Vacances de printemps pour les zones A, B et C

Zone A : du 4 au 20 avril

Zone B et la Corse : du 11 au 27 avril



« 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.