

	Lundi 	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
    	Euf mayonnaise 	Concombre vinaigrette 	Rosette 	Duo de crudité	Crêpe champignons 
	Nugget's de blé	Steak haché au jus   	Pennes au poulet  	Couscous 	'ilet de merlu sauce 
	Petit pois 	Frites 	(plat complet)	(plat complet)	Armoricaïne
	Vache qui rit	Chanteneige 	Petit suisse sucré	Brie à la coupe	Chou-fleur persillé 
	Fruit de saison	Compote pomme 	Gaufre	Fruit de saison	Yaourt au lait entier
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée
L LOCAL	 Origine France			 Pâtissé par nos chefs	



"En avril, ne te découvre pas d'un fil. »

« Avril frais et mai chaud, remplissent les granges jusqu'en haut. »

« Avril fait la fleur, mai en a l'honneur."



"Belles journées en avril, préparent un mois de mai fertile."

"Si les quatre premiers jours d'avril sont venteux, il y en aura pour quarante jours"

"Avril le doux, quand il se fâche, est le pire de tous."



« 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.

