



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Potage de légumes  Escalope viennoise Purée de pomme de terre Edam  Crêpe sucrée	 Carottes rapées  Bœuf bourguignon  Riz Babybel Crème chocolat	Salade Marco Polo Aiguillette de poulet Basquaise Brocolis persillés Tomme blanche Fruit de saison	 Chou fleur en salade Nugget's de blé Poêlée campagnarde Vache picon Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Marmitte de saumon sauce crème Torsades Camembert à la coupe Tarte aux pommes du chef
					
L LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs		



Pourquoi fait-on des crêpes à la Chandeleur ?

Les crêpes, par leur forme ronde et leur couleur dorée, figureraient le retour du soleil, attendu en cette fin d'hiver...



« 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.