

MENU

Semaine du Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

| | | | | | |
|--|---|---|------------------------|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés | <p>Lundi</p> <p>Choux blancs B.I.O. vinaigrette</p> <p>Spaghettis B.I.O. bolognaise B.I.O.</p> <p>Chanteneige B.I.O.</p> <p>Fruit de saison B.I.O.</p> | <p>Mardi</p> <p>Salade haricots verts</p> <p>Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Petit Louis</p> <p>Crème praliné</p> | <p>Mercredi</p> | <p>Jeudi</p> <p>Salade Maïs poivrons</p> <p>Moqueca de poulet</p> <p>Riz jaune</p> <p>Tarte coco ananas</p> | <p>Vendredi</p> <p>Crêpe champignons</p> <p>Filet colin sauce provençale</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Compote de fruits</p> |
| | <p>Cuisiné par nos chefs</p> | <p>Origine France</p> | <p>Menu végétarien</p> | <p>Agriculture biologique</p> | <p>Pêche responsable</p> |

« 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.

MENU

Semaine du Lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025



Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Lundi

Macédoine mayonnaise

Chipolatas

Lentilles au jus

Fromy (fromage fondu)

Yaourts fruits

Mardi



Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou fleur

Fromage blanc

Chouquettes

Mercredi



Jendredi

Salade verte

Charcuterie

Pommes vapeurs + fromage raclette

Compote de fruits

Vendredi

Roulé fromage



Paëlla

de la Mer

Brie à la coupe

Fruit de saison



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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.

MENU

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025



Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Lundi

Céleri rémoulade

Raviolis
(plat complet)

Chanteneige

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées

Œufs florentine
(œufs épinards béchamel)

Fromage blanc sucré

Compote pom/banane

Mercredi

Jendredi

Mais thon en salade

Jambon grill sauce
tomate

Purée

Mimolette

Quatre quarts du Chef

Vendredi

Lentilles vinaigrette

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Samos

Salade de fruits



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« 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.