



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	Carottes rapées	Choux fleurs vinaigrette	Salade thon maïs	Concombres vinaigrette	Taboulé
	Sauté de bœuf au jus	Pizza fromage	Rôti de dinde sauce Provençale	Burger de poulet pané	Quenelles de brochet
	Haricots beurre	Salade verte	Semoule	Frites	Brocolis béchamel
	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel	Bûche de chèvre	Emmental
	Yaourt aromatisé	Crème vanille	Fruit de saison	Crème caramel	Tarte tutti frutti du chef
	Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable

Un sandwich au poulet est un sandwich composé généralement de poitrine ou de cuisse de poulet désossée et sans peau, servie entre des tranches de pain. Les variantes du « sandwich au poulet » incluent le poulet sur un petit pain, le poulet sur un Kaiser, le poulet chaud ou le sandwich à la salade de poulet.



« 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 14 avril au vendredi 18 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Œuf mayonnaise	Concombres vinaigrette	Pâté en croûte de volaille	Salade coleslaw	Crêpe champignons
	Nuggets de blé	Steak haché au jus	Pennes au poulet	Boulette d'agneau sauce tomate	Filet de merlu sauce Armoricaine
	Petit pois	Ratatouille	(Plat complet)	Flageolets	Chou fleur persillé
	Vache qui rit	Edam	Petit suisse aromatisé	Babybel	Yaourt au lait entier (local)
	Fruit de saison	Compote pom/banane	Gaufre	Muffin mini cœur caramel + œuf de Pâques	Madeleine

MENU À THEME : PÂQUES



D'où vient la tradition des œufs de Pâques en chocolat ?
Les premiers œufs de Pâques en chocolat furent fabriqués en Europe au début du XIXe siècle, la France et l'Allemagne étant les premières à fabriquer cette nouvelle confiserie artistique. Un type de chocolat à manger avait été inventé quelques années auparavant, mais il n'était pas possible de le mouler avec succès.

« 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.