

MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

Lundi

Mardi



Mercredi

Jendredi

Vendredi



Salade verte
Steak haché sauce tomate
Purée de pat.
Petit suisse aromatisé
Flan chocolat

Betteraves vinaigrette
Friand champignons
Carottes au jus
Emmental
Compote pomme/fraise

Salade camarguaise
Rôti de dinde sauce olives
Petit pois
Vache picon
Cookies pépites de chocolat

























Salami
Poisson pané
Blé sauce tomate
Pavé 1/2 sel
Fruit du jour

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
    	   	   	   		
					
					

« 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.

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeu	Vendredi	
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Rosette cornicho  Sauté de poulet sauce paprika  Semoule  Samos Cocktail de fruits	Céleri rémoulade Œufs sauce aurore  Epinards à la crème  Brie à la coupe Flan nappé caramel	Concombre vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce champignons  Flageolets   Fromy Tarte aux pommes du chef 	Salade coleslaw  Cheeseburger Frites Chanteneige Liégeois chocolat	Carottes râpées vinaigrette  Filet de hoki sauce provençale  Chou-fleur béchamel  Petit suisse sucré Donut's chocolat	
						
	L LOCAL		Pâtissé par nos chefs 			
		Origine France				
















« 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.

MENU

Semaine du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
    		<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème</p>  <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots vert vinaigrette</p>  <p>Coron bleu de dinde</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Petit Louis</p> <p>Liégeois vanille</p>	 <p>Melon</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>Filet de colin sauce Nantua</p> <p>Macaronis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Eclair vanille</p>
	 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Filière Marine Engagée</p>	
	<p>L LOCAL</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Pâtissé par nos chefs</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.