

MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

Lundi

Mardi



Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits sucrés

Salade verte

Steak haché sauce tomate

Purée de pdt

Petit suisse aromatisé

Flan chocolat

Betteraves vinaigrette

Friand champignons

Carottes au jus

Emmental

Compote pomme/fraise

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
    	   	   	  		
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
 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.

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		
    	<p>Rosette corniche </p> <p>Sauté de poulet sauce paprika </p> <p>Semoule </p> <p>Samos</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p> Céleri remoulade</p> <p>Eufs sauce aurore </p> <p> Epinards à la crème </p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>   </p>	<p> Salade coleslaw</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Filet de hoki sauce provençale </p> <p>Chou-fleur béchamel </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Donut's chocolat</p>		
	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.

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

 **Jendredi**

Vendredi

-  Produits laitiers
-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons, œufs
-  Céréales légumes secs
-  Produits sucrés

Taboulé

Aiguillettes de poulet 
sauce crème

 Petits pois 

Yaourt nature sucré

Fruit de saison



Melon

Roulé au fromage

Carottes Vichy 

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Saucisson à l'ail

Filet de colin sauce 
Nantua 

Macaronis 

Chanteneige

Eclair vanille

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