

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons œufs</div> <div>Céréales, légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> </div> <p>Potage de légumes</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Chou fleur en salade</p> <p>Nugget's de blé</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Marmitte de saumon sauce crème</p> <p>Torsades</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>
Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Pêche responsable
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.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers				
Fruits et légumes				
Vianes, poissons, œufs				
Céréales légumes secs				
Produits sucrés				
	Taboulé Sauté de porc sauce tomate Haricots beurre persillés Yaourt au lait entier Galette Bretonne	Chou rouge vinaigrette Boulettes de bœuf Provencale Frites Petit Louis Fruit de saison	Salade de blé Crêpes champignons Carottes aux herbes St Paulin Chausson aux pommes	Pâté de campagne Blanquettes de poisson Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Pêche responsable
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

ON A TOUS A Y GAGNER !

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE EST AUSSI SOURCE DE PLAISIR ET DE BIEN-ÊTRE

Fruits et légumes sont mis à l'honneur, d'où :

- Un bon apport en minéraux et vitamines.
- La découverte des fruits et légumes cuisinés sous d'autres formes incitant ainsi à la consommation de 5 portions de fruits et légumes par jour (comme préconisé par le PNNS : (Programme National Nutrition Santé)

Des menus végétariens pour...

...LE GOÛT

Faire découvrir de nouvelles saveurs avec des associations aussi surprenantes que goûteuses.

...LE PARTAGE

Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

...LA PROXIMITÉ

Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

« 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.