

	 Lundi	 Mardi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte	Céleri rémoulade
	Crêpes au fromage	Boulettes de bœuf au jus	Tartiflette	Blanquette de saumon sauce crème
	Pommes rissolées	Haricots verts	(Plat complet)	Riz créole
	Edam	Vache qui rit	Petit suisse	Samos
	Fruit de saison	Crème chocolat	Compote pom/fraise	Beignet ananas
	 Origine France	 Menu	 Agriculture biologique	 Pêche responsable

Avril



En France, le mois d'avril marque le début du printemps. Avec des températures plus douces et des journées plus longues. Le mois d'avril

« 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



Carottes rapées

Sauté de bœuf au jus

Haricots beurre

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé

Mardi



Choux fleurs vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Fromage blanc sucré

Crème vanille

Jeudi

Concombres vinaigrette

Burger de poulet pané

Frites

Bûche de chèvre

Crème caramel

Vendredi

Taboulé

Quenelles de brochet

Brocolis béchamel

Emmental

Tarte tutti frutti du chef



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu

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,



« 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Oeuf mayonnaise	Concombres vinaigrette	Salade coleslaw	Crêpe champignons
Fruits et légumes	Nuggets de blé	Steak haché au jus	Boulette d'agneau sauce tomate	Filet de merlu sauce Armoricaine
Viandes, poissons œufs	Petit pois	Ratatouille	Flageolets	Chou fleur persillé
Céréales légumes secs	Vache qui rit	Edam	Babybel	Yaourt au lait entier (local)
Produits sucrés	Fruit de saison	Compote pom/banane	Muffin mini cœur caramel + œuf de Pâques	Madeleine
	Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu Agriculture biologique	Pêche responsable

MENU À THEME : PÂQUES



D'où vient la tradition des œufs de Pâques en chocolat ?

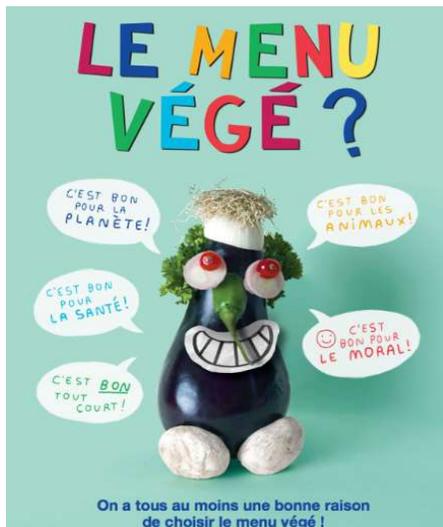
Les premiers œufs de Pâques en chocolat furent fabriqués en Europe au début du XIXe siècle, la France et l'Allemagne étant les premières à fabriquer

« 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

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.

		<p>Lundi</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons œufs</p> <p>Céréales légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Mardi</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Oeufs florentine (plat complet)</p> <p>St Paulin</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Jeudi</p> <p>Rosette cornichon</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Torsades</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Chausson aux pommes</p>	
		<p>Cuisiné par nos chefs</p>				
		<p>Origine France</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.

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					
									
									
									
									
									
									
	<p>Betteraves / maïs</p> <p>Quenelles nature sauce crème</p> <p>Haricots blanc</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Pâtes à la bolognaise (plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gaufre</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Persillade de pdt</p> <p>Médailon de merlu sauce dieppoise</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>					
	Cuisiné par nos chefs		Origine France		Menu		Agriculture biologique		Pêche responsable

Le muguet comme porte-bonheur

Originnaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen- Âge. Également appelé lis des vallées, le muguet se présente sous la forme d'une hampe florale entourée de feuilles, et garnies de petites clochettes blanches. On lui accorde des vertus porte-bonheur depuis l'époque des Celtes, où il annonçait



« 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.