

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, 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

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
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés 	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colombo de porc (plat complet)</p> <p>St Nectaire à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Raviolis de légumes (plat complet)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Radis</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>	 <p>Bonne Journée de l'Ascension</p>	<p>Important</p> <p>Une pause bien méritée pour recharger les batteries ! :)</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>			



Qu'est-ce qu'un colombo de porc ?





Le colombo de porc, c'est une recette qui change vraiment des plats mijotés traditionnels ! Imaginez de beaux morceaux de porc tendre, longuement cuisinés dans une sauce épicée qui rappelle le curry, mais en plus doux et parfumé. C'est un plat convivial et gourmand qui apporte une touche de soleil à table.

« 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.

Semaine du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

    	<h2>Lundi</h2> <p>Rosette cornichons</p> <p>Sauté de poulet sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<h2>Mardi</h2> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Œufs sauce Aurore</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<h2>Mercredi</h2> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce champignons</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromy</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>Salade coleslaw</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Donut's chocolat</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce provençale</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Liégeois chocolat</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



*Jeudi = cheeseburger-frites...
le rendez-vous des gourmands !*










« 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 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
    		Taboulé  Aiguillettes de poulet sauce crème   Petits pois  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette  Cordon bleu de dinde  Pomme vapeur  Petit Louis Liégeois vanille	 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		
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



 Lundi de Pentecôte : pause gourmande... à la maison !! 

« 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.