



	<b>Lundi</b> 	<b>Mardi</b> 	<b>Mercredi</b> 	<b>Judi</b> 	<b>Vendredi</b>	
	Œuf mayonnaise Friand fromage Salade verte Croc' lait Chouquettes	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce tomate Semoule Emmental Fruit	Rosette cornichons Penne au poulet (plat complet) Penne (s/viande) Yaourt nature Crème caramel	Salade coleslaw Aiguillette de saumon Petit pois Camembert à la coupe Fruit du jour		
	Cuisiné par nos chefs LOCAL	Menu végétarien Origine France	Agriculture biologique	Pêche responsable	Pâtissé par nos chefs	
		*SV tarte au fromage	*SPSV carottes râpées *SV penne et nuggets de blé			
	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.					



	<b>Lundi</b> 	<b>Mardi</b> 	<b>Mercredi</b> 	<b>Judi</b> 	<b>Vendredi</b>	
	Carotte rapées Sauté de porc sauce tomate Riz créole Gouda Mousse au chocolat	Blé provençale Paupiette de veau au jus Ratatouille Yaourt au lait entier Madeleine	Salade de riz Jambon blanc Haricots verts persillés Fromage blanc sucré Fruit du jour	Tomates vinaigrette Pizza fromage Salade verte Brie à la coupe Gâteau aux pommes du chef	Céleri remoulade Poisson pané Purée de pomme de terre Tartare nature Fruit du jour	
	Cuisiné par nos chefs LOCAL	Menu végétarien Origine France	Agriculture biologique	Pêche responsable	Pâtissé par nos chefs	
		*SPSV beignets de calamar	*SV tarte aux poireaux	*SPSV Colin sauce tomate		
	« 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 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> VÉGÉTARIEN	<b>Mercredi</b>	<b>Jendredi</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade thon mais Rôti de dinde au jus Gnocchis Edam Compote pom/banane	Taboulé Nugget's de blé Carottes au beurre Bûche de chèvre à la coupe Crème vanille	Betteraves vinaigrette Haché de veau sauce provençale Torsades Tomme noire Fruit du jour	Melon Cheeseburger Frites Chanteneige Liégeois chocolat	Euf mayonnaise Beignet de calamar Petit pois Suisse aromatisé Tarte aux pommes du chef
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs
	*SV Colin sauce crème		*SV œuf béchamel		*SV fish burger

« 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 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jendredi</b>	<b>Vendredi</b>
	Tomates vinaigrette Gauté de volaille sauce forestière Brocolis béchamel Tomme noire Gaufre	Haricots verts vinaigrette Boulette de bœuf au jus Riz Petit suisse aux fruits Fruit du jour	Melon Rôti de porc sauce moutarde Carottes Vichy Carré président Compote pom/fraise	Melon Chanteneige Liégeois chocolat	<b>À noter</b> Dans les zones A, B et C les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai 
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs
	*SV tarte au fromage	*SV marmite de Merlu	*SPSV firand au fromage		

« 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.