
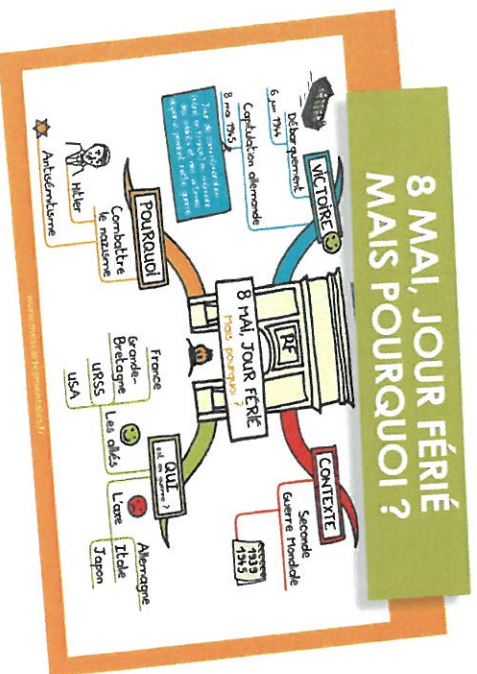


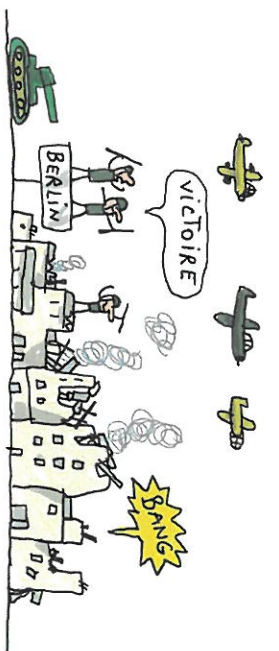
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons œufs</p> <p>Céréales, légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p> <p>Salade verte</p> <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Purée de pat</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Fricand champignons</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme/raisin</p>	<p>Salade carnarugnaise</p> <p>Rôti de dinde sauce olives</p> <p>Petit pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Cookies pépites de chocolat</p>	<p>Galami</p> <p>Poisson pané</p> <p>Blé sauce tomate</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fruit du jour</p>	

<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Filière Marine Engagée</p>
---	--	--	-------------------------------




8 MAI 1945

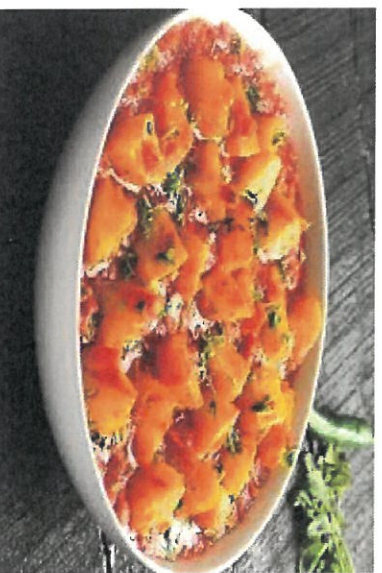
FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE



« 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	Jeudi	Vendredi
	 <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colombo de porc (plat complet)</p> <p>St Nectaire à la coupe Beignet chocolat</p>	 <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Ravioles de légumes (plat complet)</p> <p>Fromage blanc Compote de pommes</p>	 <p>Ratla</p> <p>Chipolatas au jus Pommes râpées Tonne noire Fruit du jour</p>	 <p>Agriculture biologique</p> 	 <p>Pâtissé par nos chefs</p>  <p>Une pause bien méritée pour recharger les batteries ! :)</p>
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien				
L LOCAL	Origine France				
	Filière Marine Engagée				



Qui 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumine secs Produits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Œufs sauce Auvergne Epinards à la crème Brie à la coupe Flan nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Boulettes de beef sauce champignons Flageolets Fronny Tarte aux pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade cresson Cheeseburger Frites Charenteige Donuts chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Filet de hoki sauce provençale Chou-fleur béchamel Petit suisse sucré Éclairs chocolat
	Cuisiné par nos chefs				
	Menu végétarien				
	Origine France				
	Agriculture biologique				
	Pâtissé par nos chefs				
	Filiale Marine Engagée				
L	LOCAL				



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



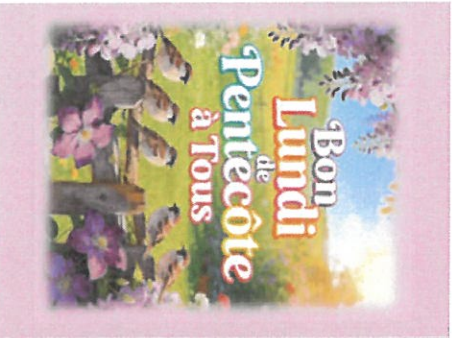
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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	Judi	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	Gaucisson à lail Filet de colin sauce Nantua Macaronnis Charleneige Eclair vanille
	Cuisiné par nos chefs				
	Menu végétarien				
	Agriculture biologique				
	Pâtissé par nos chefs				
L	LOCAL				
	Origine France				
	Filière Marine Engagée				



Lundi de Pentecôte
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.