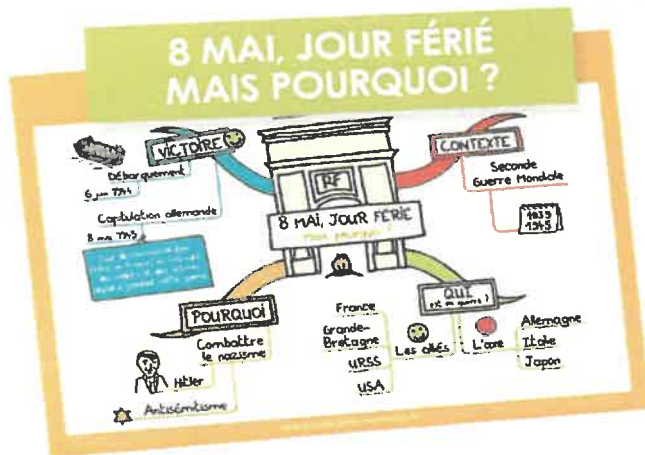


MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Salade camarguaise		
VianDes, poissons, œufs	Steak haché sauce tomate	Friand champignons	Rôti de dinde sauce olives	Poisson pané	
Céréales, légumes secs	Purée de pdt	Carottes au jus	Petit pois	Blé sauce tomate	
Produits sucrés	Petit suisse aroma	Emmental	Vache picon	Pavé 1/2 sel	
	Flan chocolat	Compote pomme/fraise	Cookies pépites de chocolat	Fruit du jour	
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



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.

MENU

Semaine du Lundi 11 Mai au 15 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Vandres, poissons, œufs</p> <p>Céréales, légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Tomate 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>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>Fillère Marine Engagée</p>		
<p>LOCAL</p>	<p>Origine France</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>			



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

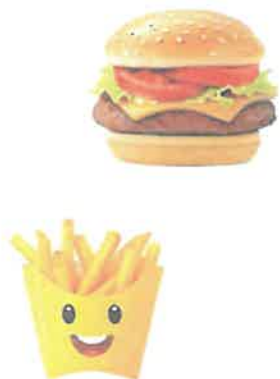
Le colombo de porc, c'est une recette qui change vraiment des plats mijotés traditionnels ! Imaginez de beaux morceaux de porc tendre, longuement cuisinés dans une sauce épicée qui rappelle le curry, mais en plus doux et parfumé. C'est un plat convivial et gourmand qui apporte une touche de soleil à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

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
Produits laitiers	Rosette cornichons	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade coleslaw	Carottes râpées vinaigrette
Fruits et légumes	Sauté de poulet sauce paprika	Eufs sauce Aurore	Boulettes de bœuf sauce champignons	Cheeseburger	Filet de hoki sauce provençale
Vianes, poissons, œufs	Semoule	Epinards à la crème	Flageslets	Frites	Chou-fleur béchamel
Céréales, légumes secs	Samos	Gouda bio	Fromy	Chanteneige	Petit suisse sucré
Produits sucrés	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes du chef	Donut's chocolat	Liégeois chocolat
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	L 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi		
		<p>Taboulé </p> <p> Aiguillettes de poulet sauce crème</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Pomme vapeur </p> <p>Petit Louis</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Melon </p> <p>Omelette nature </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Filet de colin sauce Nantua </p> <p>Macaronis </p> <p>Chanteneige</p> <p>Eclair vanille</p>		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



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.