












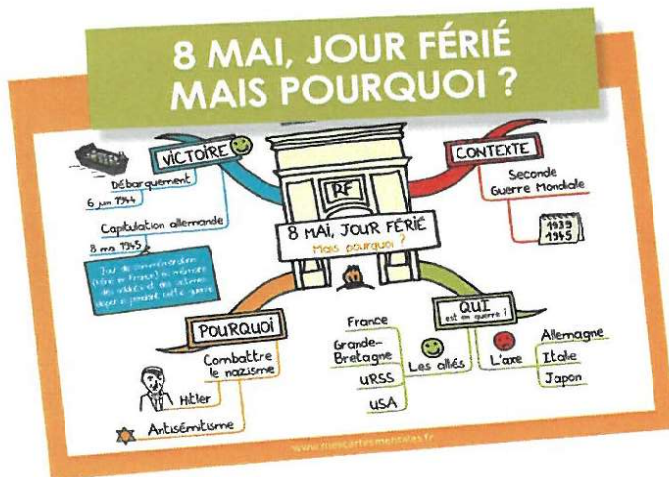


# MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

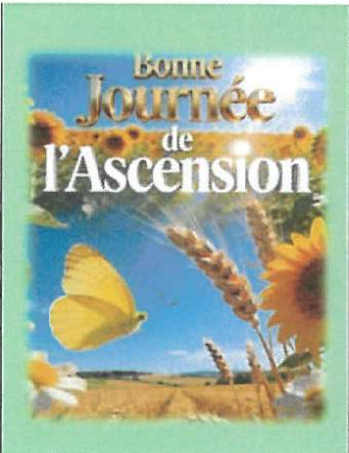
	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendredi	Vendredi
					
	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Salade camarguaise		
	Steak haché sauce tomate	Friand champignons	Rôti de dinde sauce olives	Poisson pané	
	Purée de pdt	Carottes au jus	Petit pois	Blé sauce tomate	
	Petit suisse aroma	Emmental	Vache picon	Pavé 1/2 sel	
	Flan chocolat	Compote pomme/fraise	Cookies pépites de chocolat	Fruit du jour	
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		
	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs

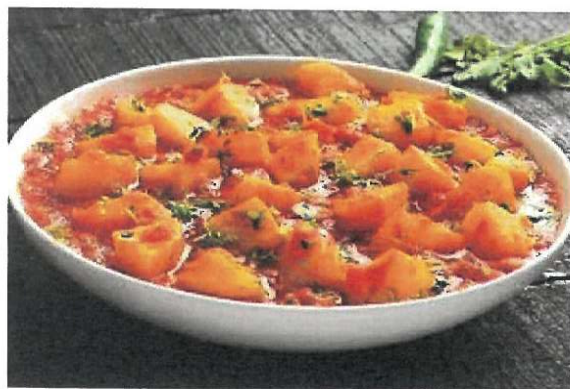


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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"> <li>Produits laitiers</li> <li>Fruits et légumes</li> <li>Viandes, poissons œufs</li> <li>Céréales légumes secs</li> <li>Produits sucrés</li> </ul>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p><b>Colombo de porc</b> (plat complet)</p> <p>St Nectaire à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p><b>Raviolis de légumes</b> (plat complet)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Radis</p> <p><b>Chipolatas au jus</b> Pommes rissolées</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>		<p><b>Important</b></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 ?

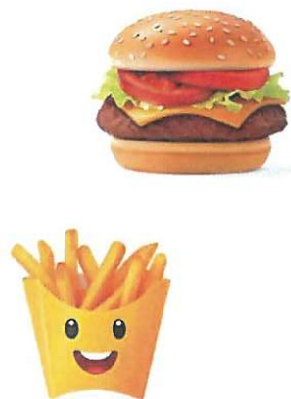
Le colombo de porc, c'est une recette qui change vraiment des plats mijotés traditionnels ! Imaginez de beaux morceaux de porc tendre, longuement cuisinés dans une sauce épicée qui rappelle le curry, mais en plus doux et parfumé. C'est un plat convivial et gourmand qui apporte une touche de soleil à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

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>Jedi</b>	<b>Vendredi</b>
	Rosette cornichons	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade coleslaw	Carottes râpées vinaigrette
	Sauté de poulet sauce paprika	Eufs sauce Aurore	Boulettes de bœuf sauce champignons	Cheeseburger	Filet de hoki sauce provençale
	Semoule	Epinards à la crème	Flageolets	Frites	Chou-fleur béchamel
	Samos	Gouda bio	Fromy	Chanteneige	Petit suisse sucré
	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes du chef	Donut's chocolat	Liégeois chocolat
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
	L LOCAL		Origine France		Pâtisseries 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.

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Judi</b>	<b>Vendredi</b>	
		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 Omelette nature Carottes Vichy Camembert 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		
	L 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.