

MENU

Semaine du Lundi 4 Mai au 8 Mai 2026

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

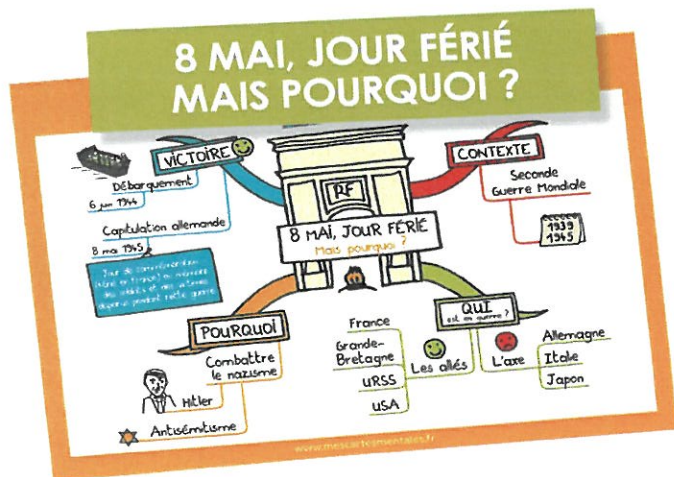
Betteraves vinaigrette
Friand champignons
Carottes au jus
Emmental
Compote pomme/fraise

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	












8 MAI 1945
FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE

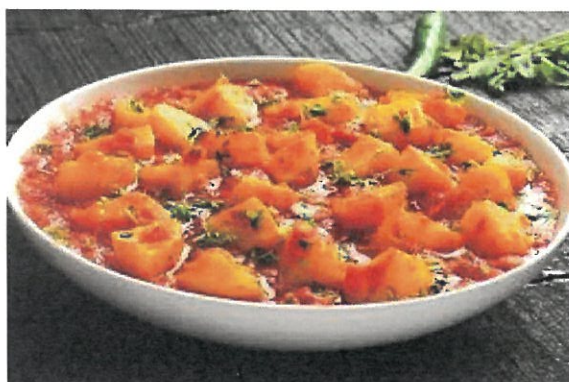


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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	Jendredi	Vendredi		
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>Important</p> <p>Une pause bien méritée pour recharger les batteries ! :)</p>		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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	Brie à la coupe	Fromy	Chantencige	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
	LOCAL		Origine France		Pâtissier 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	Jedi	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
					
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.