










# MENU

Semaine du Lundi 03 mars au vendredi 07 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi 	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	Friand à la viande Boeuf  Carottes  Tomme Noire Fruit de saison	Betteraves rouges vinaigrette  Rôti dinde au jus  Haricots verts  Camembert à la coupe Muffin pépites chocolat	Salade colestaw Escalope viennoise Boulgour  Vache Picon Fruit de saison	Euf mayonnaise Pizza fromage Salade verte Fromage blanc Crème chocolat	Carottes râpées vinaigrette  Poisson pané  Coquillettes  Petit moulé Mousse citron
	 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable

Le mois de mars est souvent associé à la fin de l'hiver et au début du printemps, à la renaissance et au renouveau. C'est pourquoi la jonquille, fleur de naissance du mois de mars, est considérée comme une fleur emblématique de l'espoir et de la vitalité.



« 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.