







MENU

Semaine du Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Vandres, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<p>Lundi</p> <p>Choux blancs BIO vinaigrette</p> <p>Spaghettis BIO bolognaise BIO</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Mardi</p> <p>Salade haricots verts</p> <p>Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Petit Louis</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Mercredi</p> <p>Rosette cornichons</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes béchamel</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Judi</p> <p>Salade Maïs poivrons</p> <p>Moqueca de poulet</p> <p>Riz jaune</p>  <p>Tarte coco ananas</p>	<p>Vendredi</p> <p>Crêpe champignons</p> <p>Filet colin sauce provençale</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Compote de fruits</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable

MENU À THEME : BRÉSIL



La moqueca est un plat très typique de l'état de Bahia au Nordeste du Brésil. Il consiste en un ragoût au lait de coco dont l'ingrédient principal est soit du poisson, soit du poulet, soit des crevettes.



« 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.