SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves / maïs	Carottes rapées		JOUR FÉRIÉ	Persillade de pdt
Quenelles nature sauce crème	Pâtes à la bolognaise (plat complet)			Médaillon de merlu sauce dieppoise
Haricots blanc				Chou fleur béchamel
Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré			Petit Louis
Fruit de saison	Gaufre			Fruit de saison

Produits laitiers · Fruits et légumes · Viandes, poissons œufs · Céréales légumes secs · Produits sucrés

Cuisiné par nos chefs · Origine France · Menu végétarien · Agriculture biologique · Pêche responsable

Le muguet comme porte-bonheur

Originaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen- Âge. Également appelé lis des vallées, le muguet se présente sous la forme d'une hampe florale entourée de feuilles, et garnies de petites clochettes blanches. On lui accorde des vertus porte-bonheur depuis l'époque des Celtes, où il annonçait l'arrivée du printemps, du renouveau de la nature et de la saison des récoltes. En France aujourd'hui, la tradition veut que le muguet

« 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.