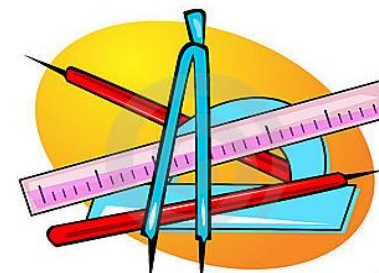
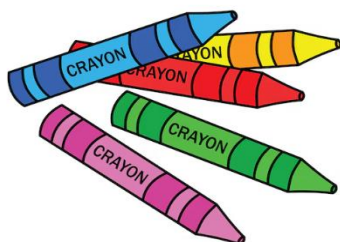


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
    	Betteraves vinaigrette Haché de bœuf au jus Frites Emmental Compote de fruits	 Carottes rapées Pizza fromage Salade verte Samos Flan vanille nappé caramel	Macédoine mayonnaise Aiguillettes de poulet à la moutarde Haricot beurre persillés Fromage blanc nature Fruit de saison	Melon Lasagne de bœuf (plat complet) Babybel Gaufre	 Tomate vinaigrette Beignets de calamar Poêlée de légumes Petit moulé nature Fruit de saison
					
L LOCAL					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	Jendredi	Vendredi
    	Salade de blé Sauté de bœuf au jus Ratatouille Petit louis Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Raviolis de légumes (plat complet) Yaourt nature Compote de fruits	Céléri rémoulade Sauté de volaille sauce crème Pdt vapeur Fromage blanc nature Fruits au sirop	Pâté de campagne Escalope viennoise Courgettes sauce tomate Camembert à la coupe Flan vanille	Melon Filet de colin sauce nantua Riz créole Emmental Tarte aux abricots du chef
					
 LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs		



Le mois de septembre est le neuvième mois du calendrier grégorien et julien. Son nom vient du latin september car il était le septième mois de l'ancien calendrier romain.
Célébration de Septembre : Le mois de septembre est le premier mois de l'automne (dont l'équinoxe a lieu le 22 septembre).

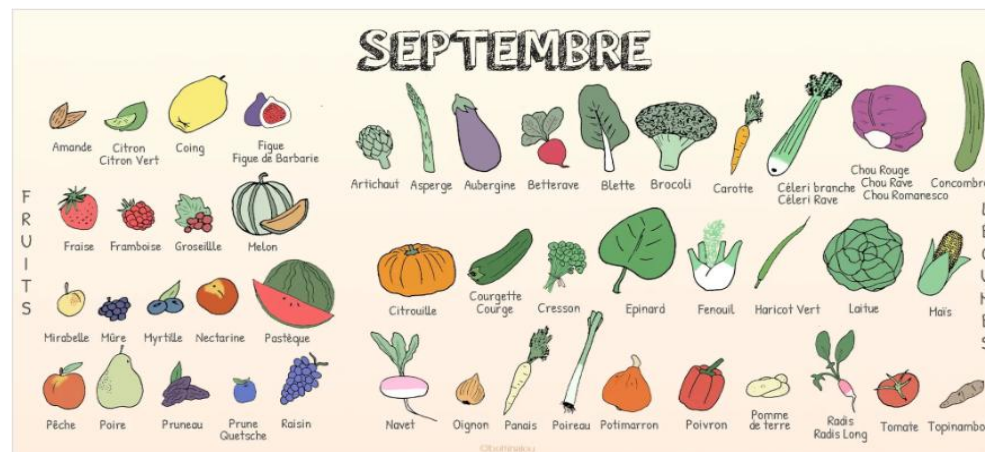
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

Lundi			Mardi			Mercredi			Jeudi			Vendredi		
    														
Tomates vinaigrette			Betteraves vinaigrette			Salade coleslaw			Salade verte			Macédoine mayonnaise		
Jambon blanc			Boulettes de bœuf au jus			Quenelle nature sauce crème			Pâté aux pommes de terre (plat complet)			Merlu sauce Espagnole		
Purée de pdt			Petit pois			Pommes sautées			Petit suisse sucré			Semoule		
Gouda			Vache qui rit			Chanteneige			Compote de pommes			Petit moulé nature		
Fruit de saison			Crème chocolat			Fruit de saison						Crêpe sucrée		
Cuisiné par nos chefs			Menu végétarien			Agriculture biologique			Pêche responsable					
L LOCAL			Origine France			Pâtissé par nos chefs								

Septembre est le Mois national des fruits et légumes , une occasion d'attirer davantage l'attention sur les bienfaits pour la santé de la consommation de fruits et légumes.



« 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.

MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
    	Carottes râpées vinaigrette Nugget de poulet Brocolis béchamel Croc lait Muffin pépité chocolat	Friand au fromage Roti de porc sauce crème Haricots vert persillés St paulin Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Cordon bleu de dinde Coquillettes Yaourt au lait entier Madeleine	Concombre vinaigrette Penne bolognaise de lentilles (plat complet) Fromage blanc Melon	Chou fleur vinaigrette Filet meunière Riz pilaf Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
					
L LOCAL					



L'automne est là. Les arbres changent et se parent de couleurs dorées, orangées et rouges. Les feuilles se détachent des branches et virevoltent jusqu'au sol qu'elles recouvrent d'un

« 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

Jeudi

Vendredi

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L

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.

SO6IREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002 .