

MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi		
Produits laitiers							
Fruits et légumes							
Vandes, poissons, œufs							
Céréales, légumes secs							
Produits sucrés							
	Persillade de pdt Escalope viennoise Haricot beurre Camembert à la coupe Fruit du jour	Carottes râpées Crêpe au fromage Purée de potiron Petits suisse aromatisés Compote de fruits	Céléri remoulade Quenelles de volaille sauce crème Boulgour Chanteneige Crème chocolat	Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au jus Lentilles au jus Vache picon Fruit du jour	Salade de riz Bouquette de poisson Brocolis persillés Yaourt nature Tarte aux poires du chef		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		

L'automne est un second printemps où chaque feuille est une fleur

Les feuilles d'automne dansent comme des papillons



Dans l'hémisphère nord, Octobre annonce l'automne comme aucun autre mois. Son O majuscule évoque les citrouilles, et si les feuilles ne sont pas encore vertes, elles le seront bientôt.

« 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 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers	Boudin antillais	Betteraves vinaigrette	Persillade de pdt	Euf mayonnaise	Céleri remoulade
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	Pâtés à la bolognaise (plat complet)	Aiguillette de poulet au jus	Accras de morue	Maquero sauce espagnole
Viandes, poissons, œufs	Purée de pomme de terre	Chanteneige	Pâtes au beurre	Epinard à la crème	Pommes noisette
Céréales, légumes secs	Yaourt nature	Fruit du jour	Petit suisse	Pavé 1/2 sel	St Nectaire
Produits sucrés	Mousse chocolat		Fruit du jour	Yaourt aromatisé	Gâteau à la mangue
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs	

LA SEMAINE DU GÔÛT

L'édition 2025 de la Semaine du Goût aura lieu du 13 au 18 octobre 2025. Grâce à des actions de sensibilisation, il s'agit d'encourager tous les publics, et particulièrement les enfants, à éveiller leur goût et vivre une expérience savoureuse

« 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 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette	Rosette	Salade de pâtes	Euf mayonnaise	Salade coleslaw
	Sauté de bœuf sauce champignons	Cordon bleu de dinde	Aiguillettes de poulet au jus	Gratin dauphinois (plat complet)	Beignets de calamar à la Romaine
	Riz créole	Petit pois	Ratatouille	Chanteneige	Haricots verts
	Samos	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse	Fruit du jour	Yaourt nature
Fruit du jour	Beignet chocolat	Compote de fruits		Liégeois chocolat	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	LOCAL	Origine France	Agriculture biologique	Pêche responsable
LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			

Congé d'automne (Toussaint)

Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 2 novembre 2025



« 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	Judi	Vendredi
	Potage du chef	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Céleri remoulade
	Chipolatas au jus	Rôti de dinde au jus	Filet de colin sauce Provençale	Omelette nature	Croquettes de poisson AFH
	Purée de pdt	Carottes Vichy	Petit pois	Salade verte	Pomme vapeur
	Yaourt sucré	Edam	Mimolette	Petit suisse	Brie à la coupe
	Fruit du jour	Crème vanille	Tarte aux pommes du chef	Crème chocolat	Compote pom/fraise
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs

D'où vient le mot Halloween : la traduction !

Halloween est une fête d'origine anglophone. Née de tradition celte, Halloween était la fête qui célébrait la fin de l'année. De l'anglais "All Hallow Eve" ou encore "All Hollows Even" contracté pour devenir "Halloween".



Halloween : une fête qui remonte à la nuit des temps

Halloween, sous ce nom, explose chaque année le 31 octobre une fête du folklore irlandais, importée aux Etats-Unis par les colons irlandais à partir du XVIIIe siècle.



« 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.