

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Nugget de poulet

Brocolis béchamel

Croc lait

Muffin pépité chocolat

Mardi

Fricand au fromage

Roti de porc sauce crème

Haricots vert persillés

St paulin

Fruit de saison

Mercredi

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu de dinde

Coquillettes

Yaourt au lait entier

Madeline

Judi

Concombre vinaigrette

Penne bolognaise de lentilles

(plat complet)

Fromage blanc

Melon

Vendredi

Chou fleur vinaigrette

Filet meunière

Riz pilaf

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L	LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs



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

« 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.