

MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

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

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

Les feuilles d'automne dansent comme des papillons



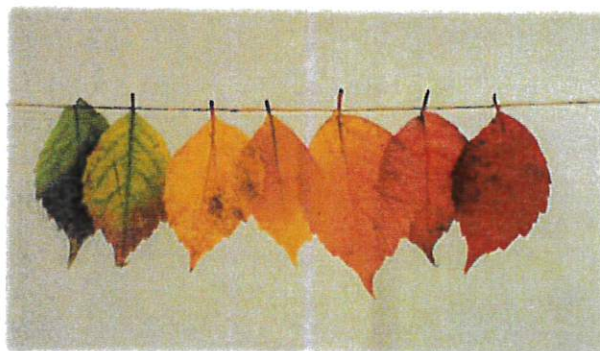
Dans l'hémisphère nord, Octobre annonce l'automne comme aucun autre mois . Son O majuscule évoque les citrouilles, et si les feuilles ne sont pas encore vertes, elles le seront bientôt.

« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
<div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales légumineuses</div> <div>Produits sucrés</div>	Taboulé Sauté de porc au jus Carottes persillées Gouda Fruit du jour	Cake jambon du chef Boulettes de poulet sauce tomate Courgettes béchamel St Paulin Fruit au sirop	Concombre à la crème Rissollette de veau Torsades sauce tomate Carré frais Flan vanille	Betteraves vinaigrette Pizza fromage Salade verte Brie à la coupe Chouquettes	Duo de crudités Poisson pané PDT campagnarde Yaourt nature Crème caramel
<div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>L LOCAL</div>	<div>Menu végétarien</div> <div>Origine France</div>		<div>Agriculture biologique</div> <div>Pâtissé par nos chefs</div>		<div>Pêche responsable</div>



Pourquoi les feuilles changent-elles de couleur en automne ?

Lorsque survient l'automne, la chlorophylle est peu à peu détruite, la couleur verte disparaît et d'autres couleurs apparaissent, qui étaient

« 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 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Boudin antillais	■ Betteraves vinaigrette	Persillade de pdt	œuf mayonnaise	Céleri rémoulade
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	■ Pâtés à la bolognaise (plat complet)	Aiguillette de poulet au jus	Accras de morue	Merlu 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 GOÛT

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	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Chou blanc vinaigrette	Rosette	Salade de pâtes	Œuf mayonnaise	Salade coleslaw
Fruits et légumes	Sauté de bœuf sauce champignons	Cordon Bleu de dinde	Aiguillettes de poulet au jus	Gratin dauphinois (plat complet)	Beignets de calamar à la Romaine
Viandes, poissons œufs	Riz créole	Petit pois	Ratatouille	Petit moulé nature	Haricots verts
Céréales légumes secs	Samos	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse	Fruit du jour	Yaourt nature
Produits sucrés	Fruit du jour	Beignet chocolat	Compote de fruits		Liégeois chocolat
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		

Congé d'automne (Toussaint)
Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 27



« 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 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Potage du chef	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Céleri remoulade
Fruits et légumes	Chipolatas au jus	Rôti de dinde au jus	Filet de colin sauce Provençale	Omelette nature	Croquettes de poisson AFH
Viandes, poissons œufs	Purée de pdt	Carottes Vichy	Petit pois	Salade verte	Pomme vapeur
Céréales légumes secs	Yaourt sucré	Edam	Mimolette	Petit suisse sucré	Brie à la coupe
Produits sucrés	Fruit du jour	Crème vanille	Tarte aux pommes du chef	Liégeois chocolat	Compote pom/fraise
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L 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



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



« 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.