

# MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

**Lundi**



Persillade de pdt  
Escalope viennoise  
Haricot beurre  
Camembert à la coupe  
Fruit du jour

**Mardi**

Carottes râpées  
Crêpe au fromage  
Purée de potiron  
Petits suisse aromatisés  
Compote de fruits

**Mercredi**

Céleri rémoulade  
Quenelles de volaille sauce crème  
Boulgour  
Chanteneige  
Crème chocolat

**Judi**

Haricots verts vinaigrette  
Sauté de bœuf au jus  
Lentilles au jus  
Vache picon  
Fruit du jour

**Vendredi**

Salade de riz  
Blanquette de poisson  
Brocolis persillés  
Yaourt nature  
Tarte aux poires du chef



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



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. »

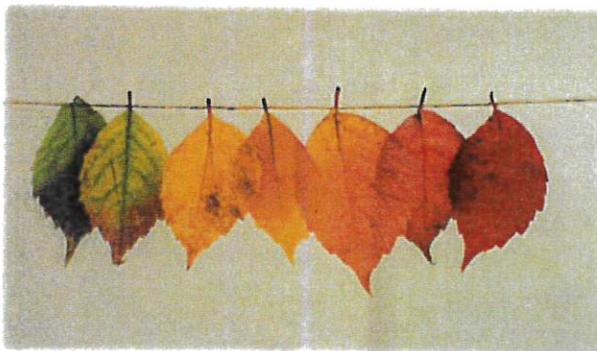
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

# MENU

Semaine du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 <b>Produits laitiers</b>  <b>Fruits et légumes</b>  <b>Viandes, poissons œufs</b>  <b>Céréales légumes secs</b>  <b>Produits sucrés</b>	 <b>Taboulé</b>  <b>Sauté de porc au jus</b>  <b>Carottes persillées</b>  <b>Gouda</b>  <b>Fruit du jour</b>	 <b>Cake jambon du chef</b>  <b>Boulettes de poulet sauce tomate</b>  <b>Courgettes béchamel</b>  <b>St Paulin</b>  <b>Fruit au sirop</b>	 <b>Concombre à la crème</b>  <b>Rissolette de veau</b>  <b>Torsades sauce tomate</b>  <b>Carré frais</b>  <b>Flan vanille</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Pizza fromage</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Brie à la coupe</b>  <b>Chouquettes</b>
 <b>Cuisiné par nos chefs</b>	 <b>Menu végétarien</b>	 <b>Agriculture biologique</b>	 <b>Pêche responsable</b>	
 <b>LOCAL</b>	 <b>Origine France</b>		 <b>Pâtissé par nos chefs</b>	



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

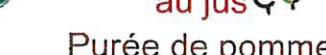
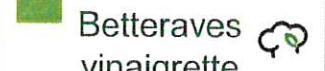
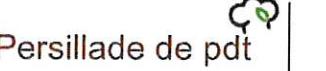
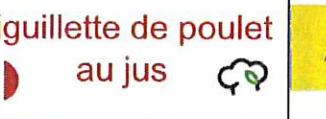
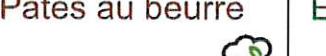
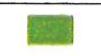
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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	Judi	Vendredi
 Produits laitiers  Boudin antillais  Paupiette de veau au jus  Purée de pomme de terre  Yaourt nature  Mousse chocolat	 Betteraves vinaigrette  Pâtés à la bolognaise (plat complet)  Chanteneige  Fruit du jour	 Persillade de pdt  Aiguillette de poulet au jus  Pâtes au beurre  Petit suisse  Fruit du jour	 Œuf mayonnaise  Accras de morue  Epinard à la crème  Pavé 1/2 sel  Yaourt aromatisé	 Céleri rémoulade  Merlu sauce espagnole  Pommes noisette  St Nectaire  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

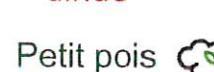
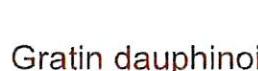
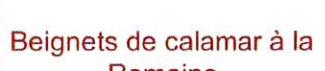
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIEST 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	Judi	Vendredi
     Chou blanc vinaigrette	     Sauté de bœuf sauce champignons	     Riz créole	    Samos	     Fruit du jour
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



Congé d'automne (Toussaint)  
 Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 2



« 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	Judi	Vendredi
 Potage du chef	 Taboulé	 Carottes râpées	 Betteraves vinaigrette	 Céleri rémoulade
 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 sucré	 Brie à la coupe
 Fruit du jour	 Crème vanille	 Tarte aux pommes du chef	 Liégeois chocolat	 Compote pom/fraise
Cuisiné par nos chefs				
Menu végétarien				
Agriculture biologique				
Pâtissé par nos chefs				
LOCAL	Origine France			

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, SOGIEST 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.