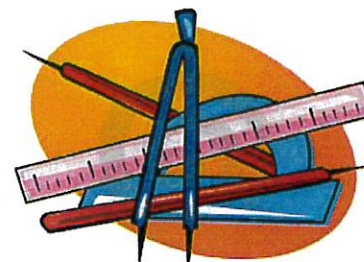


# MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette
Fruits et légumes	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de bœuf	Beignets de calamar
Viandes, poissons, œufs	Frites	Salade verte	Haricot beurre persillés	(plat complet)	Poêlée de légumes
Céréales, légumes secs	Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
Produits sucrés	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison
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.

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	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Céleri remoulade	Pâté de campagne	Melon
Fruits et légumes	Sauté de bœuf au jus	Raviolis de légumes (plat complet)	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua
Viandes, poissons, œufs	Ratatouille	Yaourt nature	Pdt vapeur	Courgettes sauce tomate	Riz créole
Céréales, légumes secs	Petit louis	Compote de fruits	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Emmental
Produits sucrés	Fruit de saison		Fruits au sirop	Flan vanille	Tarte aux abricots du chef
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L 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.

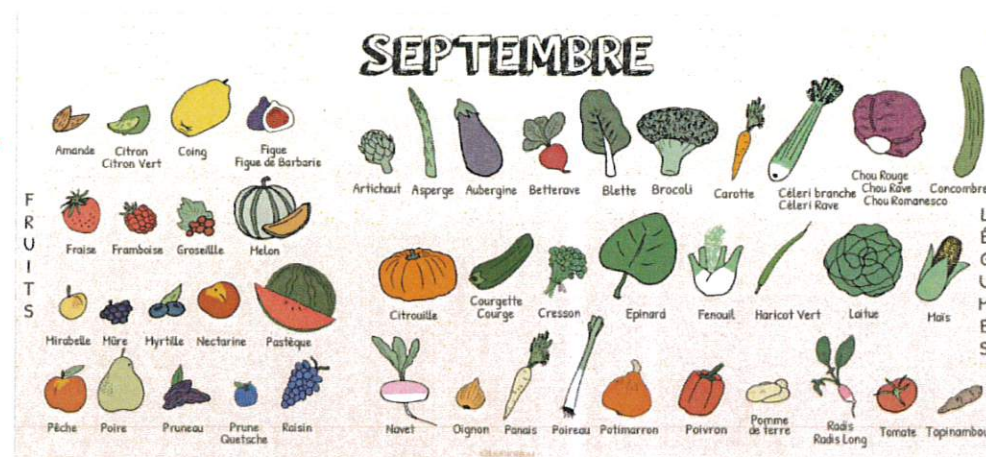
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



<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>				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine
Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre	Merlu sauce Espagnole
Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	(plat complet)	Semoule
Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	Petit moulé nature
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Crêpe sucrée
<div> <div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>Menu végétarien</div> <div>Agriculture biologique</div> <div>Pêche responsable</div> </div>				
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	Jeu	Vendredi
Produits laitiers	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou fleur vinaigrette
Fruits et légumes	Nugget de poulet	Roti de porc sauce crème	Cordon bleu de dinde	Penne bolognaise de lentilles (plat complet)	Filet meunière
Viandes, poissons, œufs	Brocolis béchamel	Haricots vert persillés	Coquillettes	Fromage blanc	Riz pilaf
Céréales, légumes secs	Croc lait	St paulin	Yaourt au lait entier	Melon	Bûche de chèvre à la coupe
Produits sucrés	Muffin pépité chocolat	Fruit de saison	Madeleine		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 virevoltent 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.