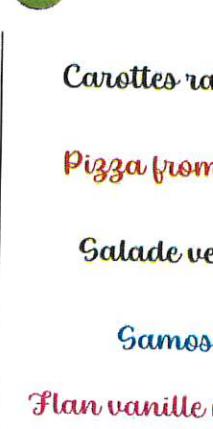
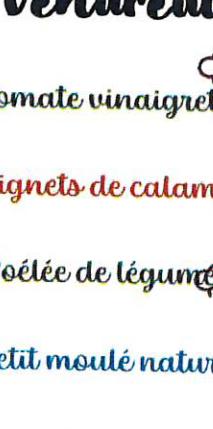


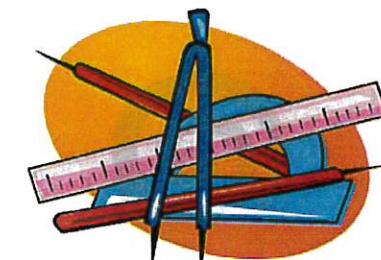
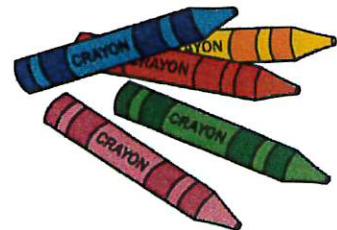
MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

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

 Cuisiné par nos chefs
  Menu végétarien
  Agriculture biologique
  Pêche responsable

 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, 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.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Salade de blé  Sauté de bœuf au jus  Ratatouille  Petit Louis  Fruit de saison	 Chou blanc vinaigrette  Raviolis de légumes  (plat complet)  Yaourt nature  Compote de fruits	 Céleri rémoulade  Sauté de volaille sauce crème  Pdt vapeur  Fromage blanc nature  Fruits au sirop	 Pâté de campagne  Escalope viennoise  Courgettes sauce tomate  Camembert à la coupe  Flan vanille
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 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.

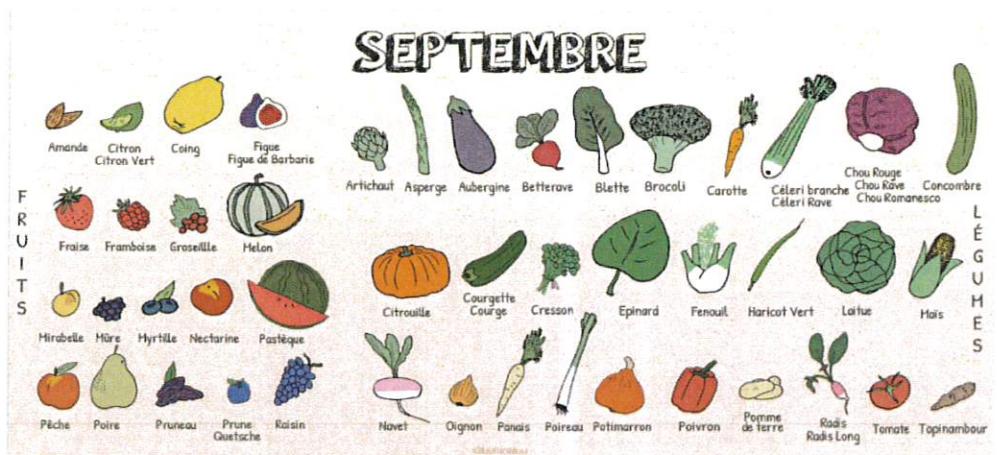
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Beetroot vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
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

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	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées vinaigrette  Nugget de poulet   Brocolis béchamel  Croc lait  Muffin pépité chocolat	 Friand au fromage  Roti de porc sauce crème   Haricots vert persillés  St paulin  Fruit de saison	 Poireaux vinaigrette  Cordon bleu de dinde   Coquillettes  Yaourt au lait entier  Madeleine	 Concombre vinaigrette  Penne bolognaise de lentilles   (plat complet)  Fromage blanc  Melon	 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	
 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, 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.