

MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Persillade de pdt Escalope viennoise Haricot beurre Camembert à la coupe Fruit du jour	Carottes râpées Crêpe au fromage Purée de potiron Petits suisse aromatisés Compote de fruits	Céleri remoulade Quenelles de volaille sauce crème Boullgour Chanteneige Crème chocolat	Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au jus Lentilles au jus Vache picon Fruit du jour	Salade de riz Blanchquette de poisson Brocolis persillés Yaourt nature Tarte aux poires du chef

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L	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, 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 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

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



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 masquées par la chlorophylle.

« 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

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Boudin antillais Paupiette de veau au jus Purée de pomme de terre Yaourt nature Mousse chocolat	Salades vinaigrette Salades à la bolognaise (plat complet) Chanteneige Fruit du jour	Persillade de pdt Quillette 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 Menu sauce espagnole Pommes noisette St Nectaire Gâteau à la mangue
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
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



MENU

Semaine du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi

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



« 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. »