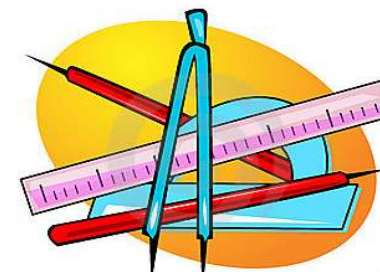
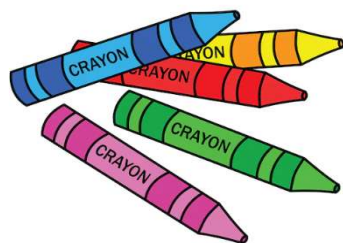


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés 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 persillés Fromage blanc nature Fruit de saison	Melon Lasagne de bœuf (plat complet) Babybel Galette pur beurre	Tomate vinaigrette Beignets de calamar Poêlée de légumes Petit moulé nature 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.

MENU

Semaine du 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
	Salade de blé Sauté de bœuf au jus Ratatouille Petit louis Fruit de saison	Soupe blanc vinaigrette Pavlova de légumes (plat complet) Yaourt nature Compote de fruits	Céleri remoulade 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	Melon Filet de colin sauce nantua Riz créole Emmental 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.

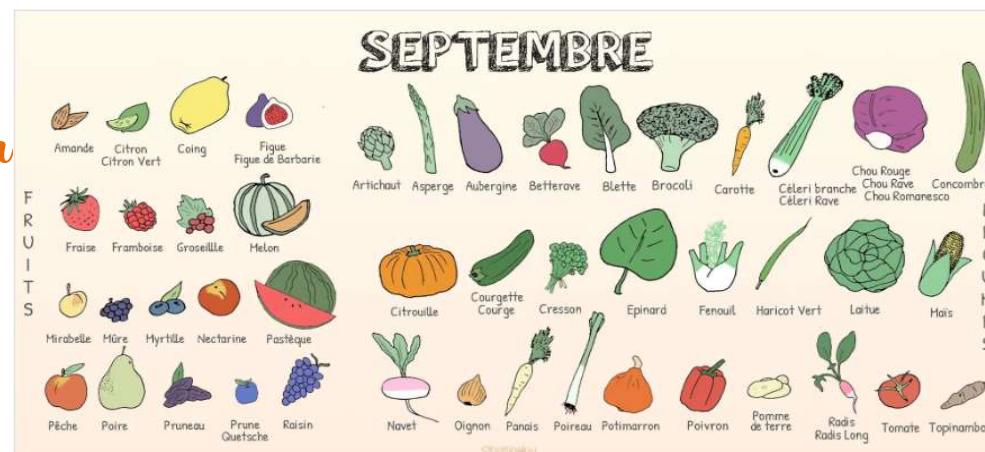
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Teraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
Fruits et légumes	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Merlu sauce Espagnole
Viandes, poissons, œufs	Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	Petit suisse sucré	Semoule
Céréales, légumes secs	Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Compote de pommes	Petit moulé nature
Produits sucrés	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison		Crêpe sucrée
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	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.



MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Combre 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. »