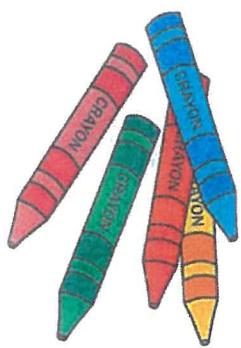
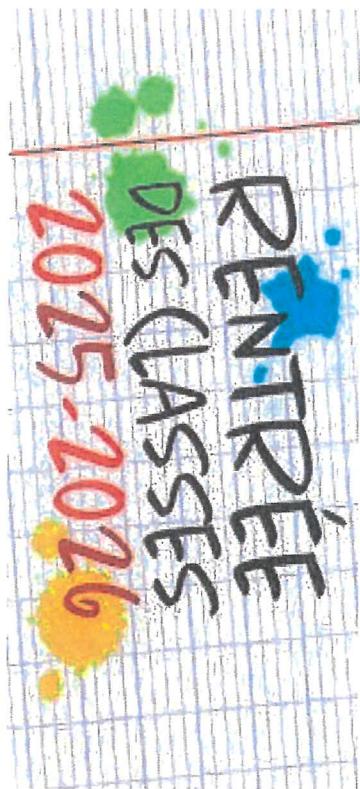
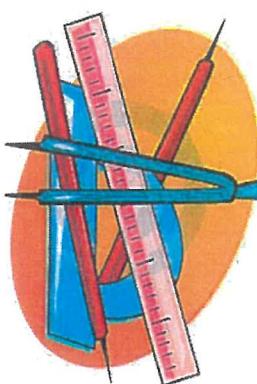




MENTU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves vinaigrette  <b>Haché de bœuf au jus</b>   Frites  <b>Emmental</b>  Comptote de fruits	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	 Carottes rapées  <b>Pizza fromage</b>  Salade verte  <b>Macédoine mayonnaise</b>  <b>Aiguillettes de poulet à la moutarde</b>   <b>Haricot beurre persillés</b>   <b>Fromage blanc nature</b>  Flan vanille nappé caramel	 Melon  <b>Lasagne de bœuf (plat complet)</b>   <b>Beignets de calamar</b>   Poêlée de légumes	 Tomate vinaigrette  <b>Galette pur beurre</b>   Petit moulé nature   Fruit de saison
 Cuisiné par nos chefs  <b>L LOCAL</b>    	                    	                    	                    	                    
                    	                    	                    	                    	                    



« 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 développé 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.

SUGGESTION : vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 1/12/2002.

# MENU

Semaine du 8 septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de blé <b>Sauté de bœuf au jus</b> Ratatouille Petit louis Fruit de saison 	Chou blanc vinaigrette Pavolos de légumes (plat complet) Yaourt nature Compote de fruits Menu végétarien Origine France	Céleri rémoulade Sauté de volaille sauce crème Pdt vapeur Fromage blanc nature Fruits au sirop Agriculture biologique Pâtissé par nos chefs	Pâté de campagne Escalope viennoise Courgettes sauce tomate Camembert à la coupe Flan vanille Tarte aux abricots du chef	Melon Filet de colin sauce nantua Riz créole Emmental
<b>Septembre</b>						
<p>Le mois de septembre est le neuvième mois du calendrier grégorien et julien. Son nom vient du latin <i>september</i> car il était le septième mois de l'ancien calendrier romain.</p> <p>Célébration de Septembre : Le mois de septembre est le premier mois de l'automne (dont l'équinoxe a lieu le 22 septembre).</p>						

« 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.

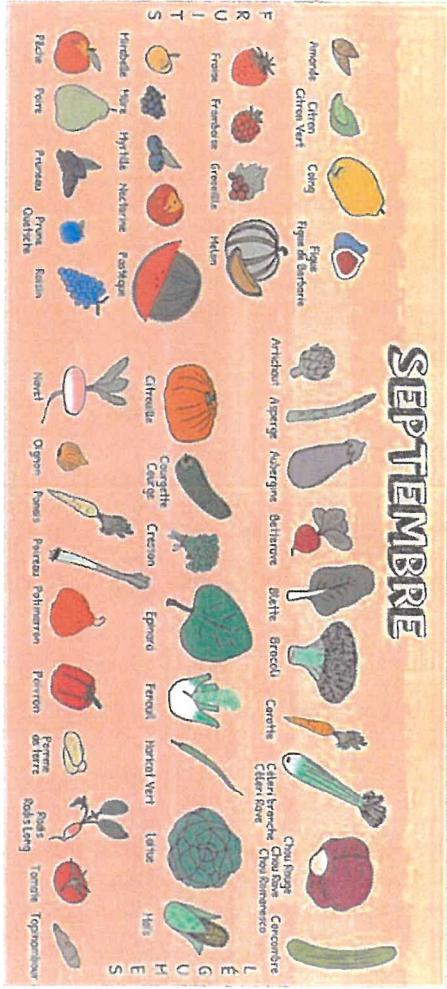
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# MENU

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

		Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 Cuisiné par nos chefs	 LOCAL	<b>Jambon blanc</b> Tomates vinaigrette	<b>Boulettes de bœuf au jus</b> Betteraves vinaigrette	<b>Gouda</b> Quenelle nature sauce crème	<b>Vache qui rit</b> Salade coleslaw	<b>Fruit de saison</b> Pommes sautées
 Menu végétarien	 Origine France	<b>Fruit de saison</b> Crème chocolat	<b>Fruit de saison</b> Chanteneige	<b>Fruit de saison</b> Petit suisse sucré	<b>Fruit de saison</b> Petit suisse sucré	<b>Fruit de saison</b> Petit suisse sucré
 Agriculture biologique	 Pâtissé par nos chefs	 Pâté aux pommes (plat complet)	 Salade verte	 Petit suisse sucré	 Macédoine mayonnaise	 Merlu sauce Espagnole
 Pâtissé par nos chefs	 Pâtissé par nos chefs	 Pommes sautées	 Pommes sautées	 Compote de pommes	 Semoule	 Pêche responsable

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.



# MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou fleur vinaigrette
Nugget de poulet	Roti de porc sauce crème	Cordon bleu de dinde	Penne bolognaise de lentilles	Fillet meunière
Brocolis béchamel	Haricots vert persillés	Coquillettes	(plat complet)	Riz pilaf
Croc lait	St paulin	Yaourt au lait entier	Fromage blanc	Bûche de chèvre à la coupe
Muffin pépité chocolat	Fruit de saison	Madeleine	Melon	Fruit de saison
Produits sucrés				
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pâtissé par nos chefs	Pêche responsable
LOCAL	Origine France			

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

« 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.