

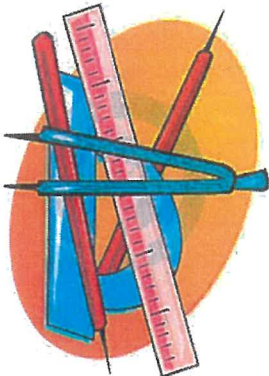
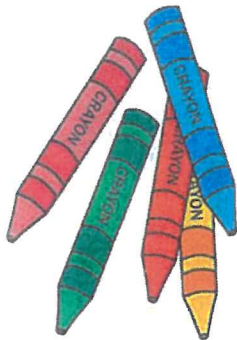


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025



























<div><div><div>Produits laitiers</div><div>Fruits et légumes</div><div>Vian­des, pois­sons œufs</div><div>Céréales, légumine­s sacs</div><div>Pro­duits sucrés</div></div><div><div>Lundi</div><div>Mardi</div><div>Mercredi</div><div>Jeudi</div><div>Vendredi</div></div></div>				
<div><div>Betteraves vinaigrette</div><div>Haché de bœuf au jus</div><div>Frites</div><div>Emmental</div><div>Compote de fruits</div></div> <div><div>Carottes rapées</div><div>Pizza fromage</div><div>Salade verte</div><div>Samos</div><div>Fian vanille nappé caramel</div></div> <div><div>Macédoine mayonnaise</div><div>Aiguillettes de poulet à la moutarde</div><div>Haricot beurre persillés</div><div>Fromage blanc nature</div><div>Fruit de saison</div></div> <div><div>Melon</div><div>Lasagne de bœuf (plat complet)</div><div>Babybel</div><div>Galette pur beurre</div></div> <div><div>Tomate vinaigrette</div><div>Beignets de calamar</div><div>Poêlée de légumes</div><div>Petit mou­lé nature</div><div>Fruit de saison</div></div>				
<div><div>Cuisiné par nos chefs</div><div>Menu végétarien</div><div>Agriculture biologique</div><div>Pêche responsable</div></div>				
<div><div>L</div><div>LOCAL</div><div> Origine France</div><div> Pâtissé par nos chefs</div></div>				









« 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				
    				
Salade de blé 				
Sauté de bœuf au jus  				
Ratatouille 				
Petit louis				
Fruit de saison				
Mardi				
				
Chou blanc vinaigrette 				
Pavlois de légumes  				
(plat complet)				
Yaourt nature 				
Compote de fruits 				
Mercredi				
				
Céleri rémoulade 				
Sauté de volaille sauce crème  				
Pdt vapeur 				
Fromage blanc nature				
Fruits au sirop				
Jeudi				
				
Pâté de campagne				
Escalope viennoise				
Courgettes sauce tomate 				
Camembert à la coupe				
Flan vanille				
Vendredi				
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).

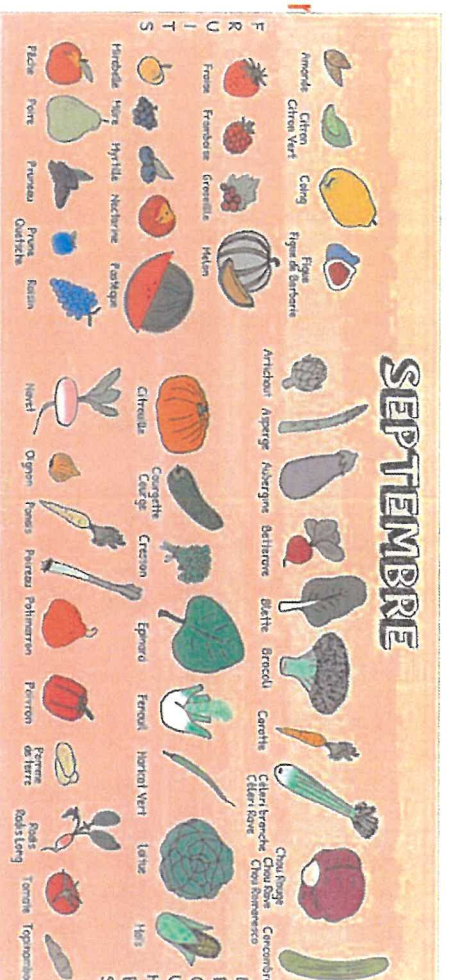
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales légumineuses secs</div> <div>Produits sucrés</div> </div>				
Lundi	Tomates vinaigrette Jambon blanc Purée de pdt Gouda Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Petit pois Vache qui rit Crème chocolat	Salade coleslaw Quenelle nature sauce crème Pommes sautées Chanteneige Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Merlu sauce Espagnole Semoule Petit moulé nature Crêpe sucrée
Mardi				
Mercredi				
Jeudi				
Vendredi				
<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.



MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés
	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	
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



« 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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