

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi	Mardi	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	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	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. Merd 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.



SOGIREST

GOUT / FAISANT / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				
	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Pâté de campagne	Melon
	Sauté de bœuf au jus	Raviolis de légumes	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua
	Ratatouille	(plat complet)	Courgettes sauce tomate	Riz créole
	Petit louis	Yaourt nature	Camembert à la coupe	Emmental
	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan vanille	Tarte aux abricots du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		



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 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.

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi
    	Tomates vinaigrette Jambon blanc Purée de pdt Gouda Fruit de saison	 Boulettes de bœuf au jus Petit pois Vache qui rit Crème chocolat	 Pâté aux pommes L de terre (plat complet) Petit suisse sucré Compote de pommes	Macédoine mayonnaise Merlu sauce Espagnole Semoule Petit moulé nature Crêpe sucrée

Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Pêche responsable
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.

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 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.

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette		Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Chou fleur vinaigrette
Nugget de poulet		Roti de porc sauce crème	Penne bolognaise de lentilles	Filet meunière
Brocolis béchamel		Haricots vert persillés	(plat complet)	Riz pilaf
Croc lait		St paulin	Fromage blanc	Bûche de chèvre à la coupe
Muffin pépité chocolat		Fruit de saison	Melon	Fruit de saison
Cuisiné par nos chefs		Menu	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.

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.