

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

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

 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 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.

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés

Lundi

Taboulé
Sauté de porc au jus
Carottes persillées
Gouda
Fruit du jour

Mardi

Cake jambon du chef
Boulettes de poulet sauce tomate
Courgettes béchamel
St Paulin
Fruit au sirop

VEGETARIEN

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Pizza fromage
Salade verte
Brie à la coupe
Chouquettes

Vendredi

Duo de crudités
Poisson pané
PDTcampagnarde
Yaourt nature
Crème caramel

 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 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.

MENU

Semaine du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

    	<h2>Lundi</h2> <p>Boudin antillais</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mousse chocolat</p>	<h2>Mardi</h2> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâtés à la bolognaise</p> <p>(plat complet)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit du jour</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Accras de morue</p> <p>Epinard à la crème</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Merlu sauce espagnole</p> <p>Pommes noisette</p> <p>St Nectaire</p> <p>Gâteau à la mangue</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		

LA SEMAINE DU GÔT

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

