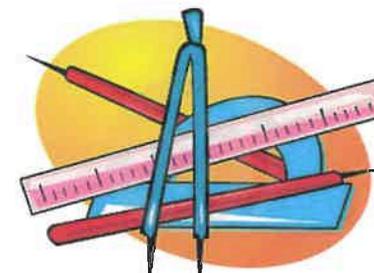
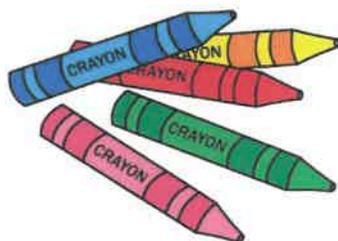


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette
Viandes, poissons œufs	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de bœuf	Beignets de calamar
Céréales, légumes secs	Frites	Salade verte	Haricot beurre persillés	(plat complet)	Poêlée de légumes
Produits sucrés	Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
<b>L</b> 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi		
Produits laitiers							
Fruits et légumes	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Melon		
Viandes, poissons, œufs	Sauté de bœuf au jus	Raviolis de légumes	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua		
Céréales légumes secs	Ratatouille	(plat complet)	Pdt vapeur	Courgettes sauce tomate	Riz créole		
Produits sucrés	Petit louis	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Emmental		
	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruits au sirop	Flan vanille	Tarte aux abricots du chef		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
<b>L</b>	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).

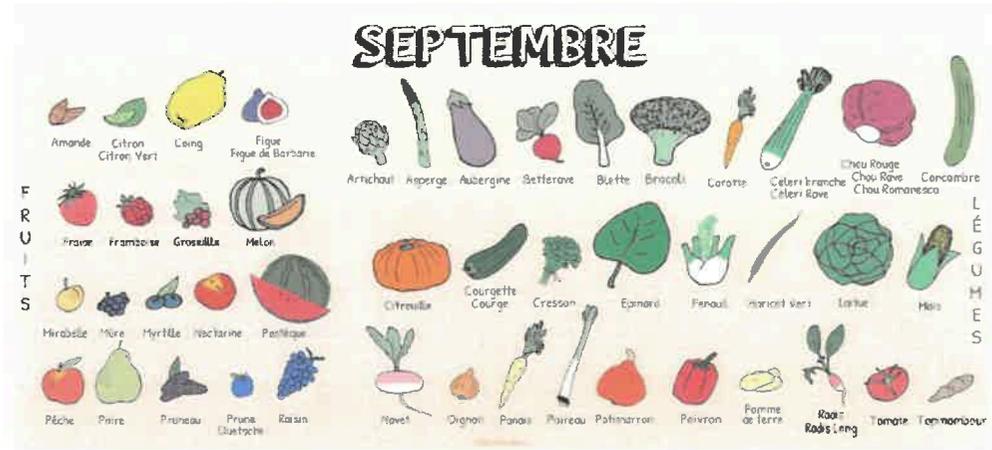
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre	Merlu sauce Espagnole
	Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	(plat complet)	Semoule
	Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	Petit moulé nature
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Crêpe sucrée	
<b>L LOCAL</b>					

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.

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

# MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

## Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Nugget de poulet

Brocolis béchamel

Croc lait

Muffin pépité chocolat

## Mardi

Friand au fromage

Roti de porc sauce crème

Haricots vert persillés

St paulin

Fruit de saison

## Mercredi

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu de dinde

Coquillettes

Yaourt au lait entier

Madeleine

## Judi

Concombre vinaigrette

Penne bolognaise de lentilles

(plat complet)

Fromage blanc

Melon

## Vendredi

Chou fleur vinaigrette

Filet meunière

Riz pilaf

Bâche 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 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. »

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.