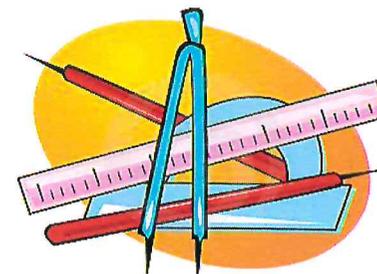
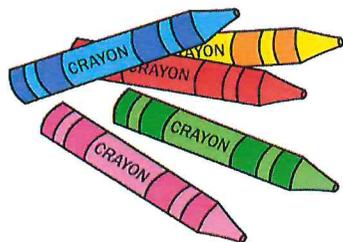


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées		Melon	Tomate vinaigrette
	Hachés de bœuf au jus	Pizza fromage		Lasagne de bœuf	Beignets de calamar
	Frites	Salade verte		(plat complet)	Poêlée de légumes
	Emmental	Samos		Babybel	Petit moulé nature
	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel		Gaufre	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		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. 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	Jendredi	Vendredi		
Produits laitiers							
Fruits et légumes	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette		Pâté de campagne	Melon		
Viandes, poissons œufs	Sauté de bœuf au jus	Raviolis de légumes		Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua		
Céréales légumes secs	Ratatouille	(plat complet)		Courgettes sauce tomate	Riz créole		
Produits sucrés	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 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.

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vian­des, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Lundi

Tomates vinaigrette

Jambon blanc



Purée de pdt

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Petit pois

Vache qui rit

Crème chocolat

Mercredi

Jeu­di

Salade verte

Pâté aux pommes de terre

(plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de pommes

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

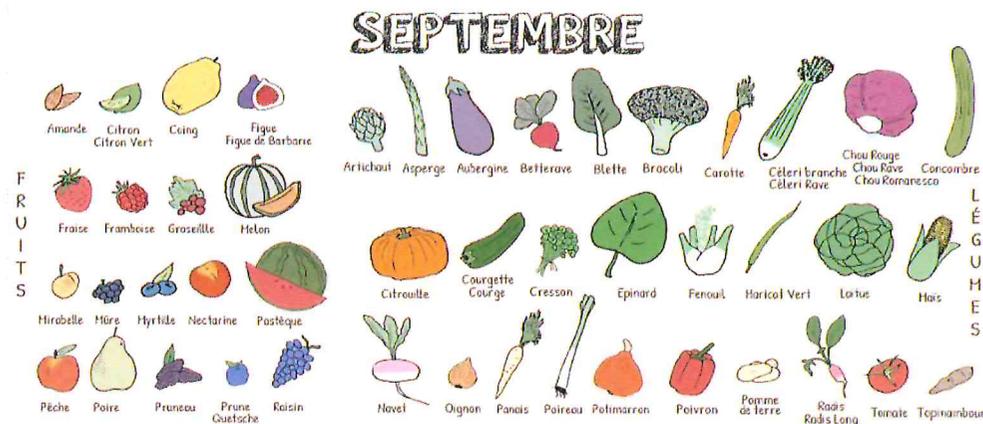
Semoule

Petit moulé nature

Crêpe sucrée

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	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.



« 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	Mardi	Mercredi	Jedi	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 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.