

MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Persillade de pdt Escalope viennoise Haricot beurre Camembert à la coupe Fruit du jour	 Carottes râpées Crêpe au fromage Purée de potiron Petits suisse aromatisés Compote de fruits	   Sauté de bœuf au jus  Lentilles au jus Vache picon Fruit du jour	 Salade de riz  Bûche de poisson  Brocolis persillés Yaourt nature Tarte aux poires du chef 	
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 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

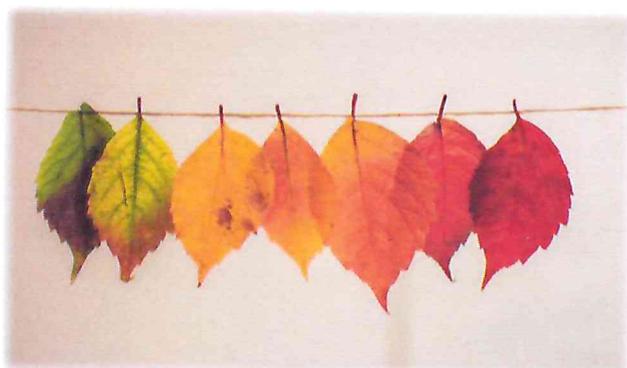


Dans l'hémisphère nord, **Octobre** annonce l'automne comme aucun autre mois . Son O majuscule évoque les citrouilles, et si les feuilles ne sont pas encore vertes, elles le seront bientôt.

« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu di	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Vian des, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Cake jambon du chef</p> <p>Boulettes de poulet sauce tomate</p> <p>Courgettes béchamel</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit au sirop</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Chouquettes</p>	<p>Duo de crudités</p> <p>Poisson pané</p> <p>PD Tcampagnarde</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crème caramel</p>
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	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.

« 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	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Boudin antillais	Betteraves vinaigrette		Euf mayonnaise	Céleri remoulade
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	Pâtés à la bolognaise		Accras de morue	Morue à la sauce espagnole
Vandes, poissons œufs	Purée de pomme de terre	(plat complet)		Epinard à la crème	Pommes noisette
Céréales légumes secs	Yaourt nature	Chanteneige		Pavé 1/2 sel	St Nectaire
Produits sucrés	Mousse chocolat	Fruit du jour		Yaourt aromatisé	Gâteau à la mangue
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique	Pêche responsable
	LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs	

LA SEMAINE DU GOÛT

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

« 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.