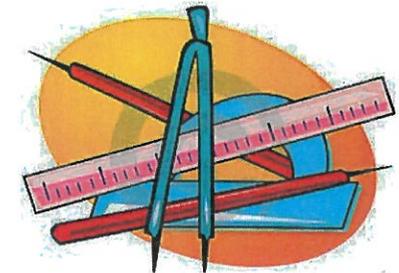
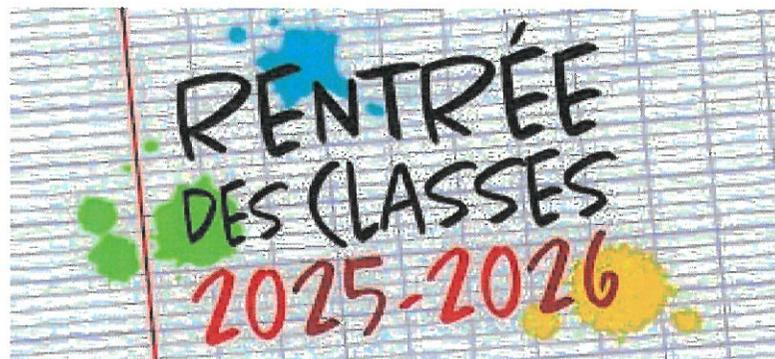
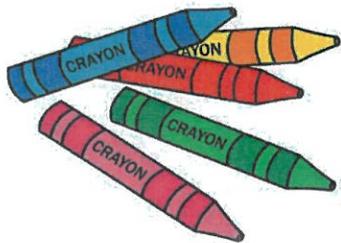


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette
	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de bœuf	Beignets de calamar
	Frites	Salade verte	Haricot beurre persillés	(plat complet)	Poêlée de légumes
	Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Galette pur beurre	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 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	Jedi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Melon
Fruits et légumes	Sauté de bœuf au jus	Pavolis de légumes (plat complet)	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua
Vandes, poissons œufs	Ratatouille	Yaourt nature	Pdt vapeur	Courgettes sauce tomate	Riz créole
Céréales légumes secs	Petit louis	Compote de fruits	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Emmental
Produits sucrés	Fruit de saison		Fruits au sirop	Flan vanille	Tarte aux abricots du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	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

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

Salade coleslaw

Quenelle nature sauce crème

Pommes sautées

Chanteneige

Fruit de saison



Judi

Salade verte

Pâté aux pommes L de terre

(plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de pommes

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

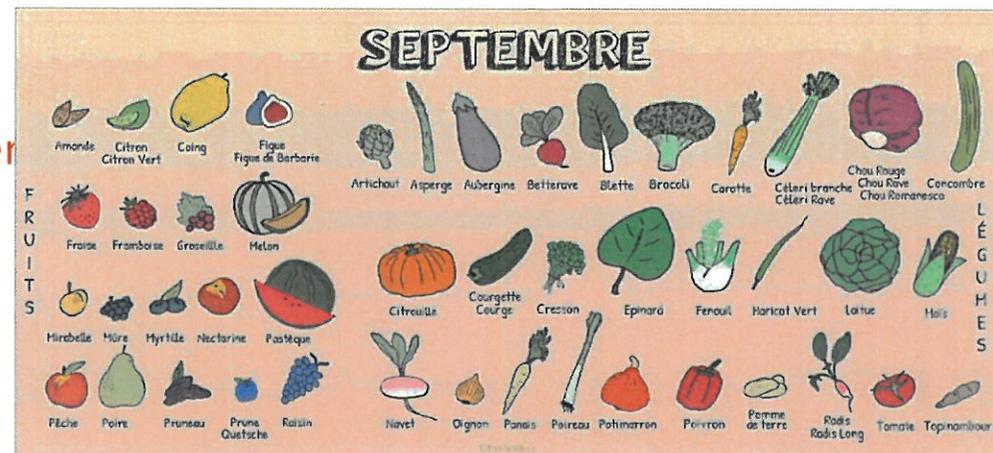
Semoule

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

    	<h2>Lundi</h2> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Nugget de poulet </p> <p>Brocolis béchamel </p> <p>Croc lait</p> <p>Muffin pépité chocolat </p>	<h2>Mardi</h2> <p>Friand au fromage </p> <p>Roti de porc sauce crème </p> <p>Haricots vert persillés </p> <p>St paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Mercredi</h2> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Madeleine</p>	<h2>Jedi</h2> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Penne bolognaise de lentilles  (plat complet)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Melon</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Chou fleur vinaigrette </p> <p>Filet meunière </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
					
	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

« 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.