

# 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

Céleri remoulade  
Quenelles de volaille sauce crème  
Boullgour  
Chanteneige  
Crème chocolat

Haricots verts vinaigrette  
Sauté de bœuf au jus  
Lentilles au jus  
Vache picon  
Fruit du jour

Salade de riz  
Burrquette 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.

# MENU

Semaine du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

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

## Mercredi

Concombre à la crème

Rissollette de veau

Torsades sauce tomate

Carré frais

Flan vanille

## Jedi

Betteraves vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Camembert

Galette St Michel

## Vendredi

Duo de crudités

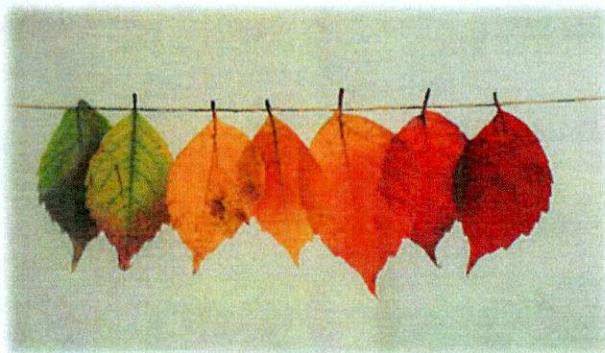
Poisson pané

PD Campagnarde

Yaourt nature

Crème caramel

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.

# MENU

Semaine du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	<h2>Lundi</h2> <p><b>Boudin antillais</b> </p> <p><b>Paupiette de veau au jus</b> </p> <p><b>Purée de pomme de terre</b> </p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Mousse chocolat</b></p>	<h2>Mardi</h2> <p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p><b>Pâtés à la bolognaise</b> </p> <p>(plat complet) </p> <p><b>Chanteneige</b> </p> <p><b>Fruit du jour</b> </p>	<h2>Mercredi</h2> <p><b>Persillade de pdt</b> </p> <p><b>Quillette de poulet au jus</b> </p> <p><b>Pâtes au beurre</b> </p> <p><b>Petit suisse</b></p> <p><b>Fruit du jour</b></p>	<h2>Jeudi</h2> <p><b>Œuf mayonnaise</b> </p> <p><b>Accras de morue</b></p> <p><b>Epinard à la crème</b> </p> <p><b>Pavé 1/2 sel</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<h2>Vendredi</h2> <p><b>Céleri remoulade</b> </p> <p><b>Moulu sauce espagnole</b> </p> <p><b>Pommes noisette</b> </p> <p><b>St Nectaire</b></p> <p><b>Gâteau à la mangue</b> </p>
	 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.

# MENU

Semaine du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025



## Lundi

Chou blanc vinaigrette

Sauté de bœuf sauce champignons

Riz créole

Samos

Fruit du jour

## Mardi

Rosette

Cordon bleu de dinde

Petit pois

Bûche de chèvre à la coupe

Beignet chocolat

## Mercredi

Salade de pâtes

Aiguillettes de poulet au jus

Ratatouille

Petit suisse

Compote de fruits

## Jendredi

Euf mayonnaise

Gratin dauphinois (plat complet)

Chanteneige

Fruit du jour

## Vendredi

Salade coleslaw

Beignets de calamar à la Romaine

Haricots verts

Yaourt nature

Liégeois chocolat

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

Congé d'automne (Toussaint)

Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 2 novembre 2025



« 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.

# MENU

Semaine du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Potage du chef	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Céleri remoulade
	Chipolatas au jus	Rôti de dinde au jus	Filet de colin sauce Provençale	Omelette nature	Croquettes de poisson AFH
	Purée de pdt	Carottes Vichy	Petit pois	Salade verte	Pomme vapeur
	Yaourt sucré	Edam	Mimolette	Petit suisse	Brie à la coupe
	Fruit du jour	Crème vanille	Tarte aux pommes du chef	Crème chocolat	Compote pom/fraise
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
	L LOCAL		Origine France		Pâtissés par nos chefs

## D'où vient le mot Halloween : la traduction !

Halloween est une fête d'origine anglophone. Née de tradition celte, Halloween était la fête qui célébrait la fin de l'année.

De l'anglais "All Hallow Eve" ou encore "All Hollows Even" contracté pour devenir "Halloween".



## Halloween : une fête qui remonte à la nuit des temps

Halloween, sous ce nom, explose chaque année le 31 octobre une fête du folklore irlandais, importée aux Etats-Unis par les colons irlandais à partir du XVIIIe siècle.



« 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.