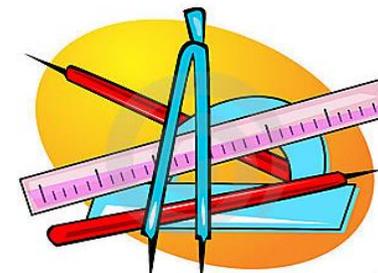
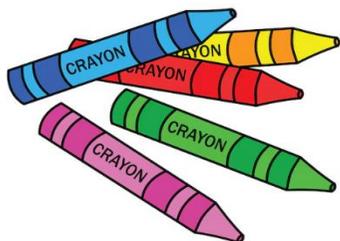


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Betteraves vinaigrette Haché de bœuf au jus Frites Emmental Compote de fruits	 Carottes rapées Pizza fromage Salade verte Samos Flan vanille nappé caramel	 Macédoine mayonnaise Aiguillettes de poulet à la moutarde Haricot beurre persillés Fromage blanc nature Fruit de saison	 Melon Lasagne de bœuf (plat complet) Babybel Galette pur beurre	 Tomate vinaigrette Beignets de calamar Poêlée de légumes Petit moulé nature 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	Salade de blanc vinaigrée	Céleri remoulade	Pâté de campagne	Melon		
Viandes, poissons œufs	Sauté de bœuf au jus	Derivolis de légumes (plat complet)	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua		
Céréales légumes secs	Ratatouille	Yaourt nature	Pdt vapeur	Courgettes sauce tomate	Riz créole		
Produits sucrés	Petit louis	Compote de fruits	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Emmental		
	Fruit de saison		Fruits au sirop	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).

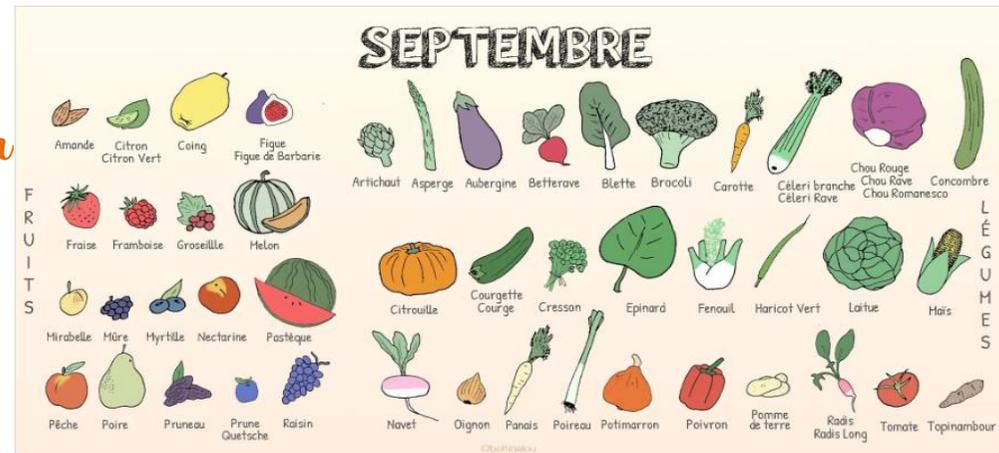
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Tomates vinaigrette	Teraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Merlu sauce Espagnole
	Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	Petit suisse sucré	Semoule
	Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Compote de pommes	Petit moulé nature
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison		Crêpe sucrée	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
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

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