

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	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 Blanquette 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	Vendredi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Taboulé Sau^{te} de porc au jus Carottes persillées Gouda Fruit du jour	Cake jambon du chef Boulettes de poulet sauce tomate Courgettes béchamel St Paulin Fruit au sirop	Concombre à la crème Rissollette de veau Torsades sauce tomate Carré frais Flan vanille	Teraves vinaigrette Pizza fromage Salade verte Camembert Galette St Michel	Duo de crudités Poisson pané PD Tcampagnarde 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	Boudin antillais Paupiette de veau au jus Purée de pomme de terre Yaourt nature Mousse chocolat	Salades vinaigrette Salades à la bolognaise (plat complet) Chanteneige Fruit du jour	Persillade de pdt Quillette de poulet au jus Pâtes au beurre Petit suisse Fruit du jour	Euf mayonnaise Accras de morue Epinard à la crème Pavé 1/2 sel Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Morue à la sauce espagnole Pommes noisette St Nectaire Gâteau à la mangue
					
					

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

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	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 Origine France	Agriculture biologique Pâtissé par nos chefs	Pêche responsable		

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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Potage du chef	Taboulé	Carottes râpées	Carottes vinaigrette	Céleri remoulade
Fruits et légumes	Chipolatas au jus	Pâté de dinde au jus	Filet de colin sauce Provençale	Omelette nature	Croquettes de poisson AFH
Viandes, poissons, œufs	Purée de pdt	Carottes Vichy	Petit pois	Salade verte	Pomme vapeur
Céréales, légumes secs	Yaourt sucré	Edam	Mimolette	Petit suisse	Brie à la coupe
Produits sucrés	Fruit du jour	Crème vanille	Tarte aux pommes du chef	Crème chocolat	Compote pom/fraise
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé 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.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.