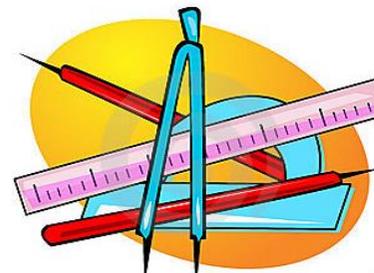
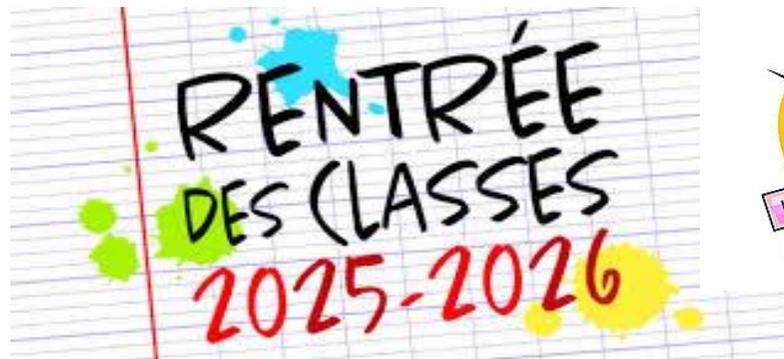
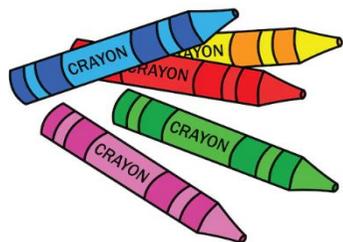


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi	 Mardi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Melon	Tomate vinaigrette
 Fruits et légumes	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Lasagne de bœuf (plat complet)	Beignets de calamar
 Viandes, poissons, œufs	Frites	Salade verte	Babybel	Poêlée de légumes
 Céréales, légumes secs	Emmental	Samos	Gaufre	Petit moulé nature
 Produits sucrés	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel		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	Jeudi	Vendredi
    	Salade de blé Sauté de bœuf au jus Ratatouille Petit louis Fruit de saison	 Chou blanc vinaigrette Raviolis de légumes (plat complet) Yaourt nature Compote de fruits	 Pâté de campagne Escalope viennoise Courgettes sauce tomate Camembert à la coupe Flan vanille	 Melon Filet de colin sauce nantua Riz créole Emmental Tarte aux abricots du chef
		Menu végétarien	Agriculture biologique	
L LOCAL	Origine France			Pâtissé par nos chefs



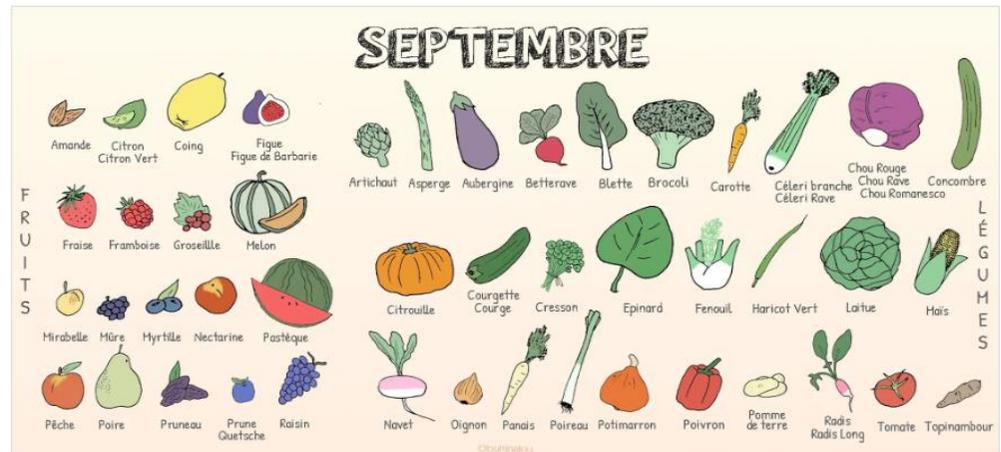
Le mois de septembre est le neuvième mois du calendrier grégorien et julien. Son nom vient du latin september car il était le septième mois de l'ancien calendrier romain. Célébration de Septembre : Le mois de septembre est le premier mois de l'automne (dont l'équinoxe a lieu le 22 septembre).

MENU

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade verte	Macédoine mayonnaise
Fruits et légumes	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Merlu sauce Espagnole
Viandes, poissons œufs	Purée de pdt	Petit pois	Petit suisse sucré	Semoule
Céréales légumes secs	Gouda	Vache qui rit	Compote de pommes	Petit moulé nature
Produits sucrés	Fruit de saison	Crème chocolat		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...
 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>Jeudi</h2> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Penne bolognaise de lentilles </p> <p>(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
 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.

