

Lundi



Mardi

Jeudi

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

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



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



Jeudi

Betteraves vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Chouquettes

Vendredi

Duo de crudités

Poisson pané

PDT campagne

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

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Boudin antillais

Paupiette de veau au jus

Purée de pomme de terre

Yaourt nature

Mousse chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette

Pâtés à la bolognaise (plat complet)

Chanteneige

Fruit du jour



Jeudi

Œuf mayonnaise

Accras de morue

Epinard à la crème

Pavé 1/2 sel

Yaourt aromatisé

Vendredi

Céleri rémoulade

Merlu sauce espagnole

Pommes noisette

St Nectaire

Gâteau à la mangue



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L LOCAL



Origine France



Pâtissé par nos chefs

LA SEMAINE DU GÔT

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.