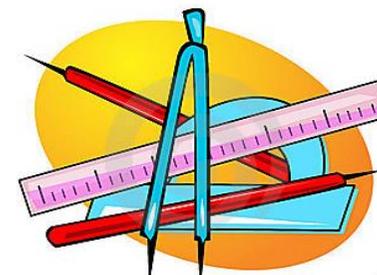
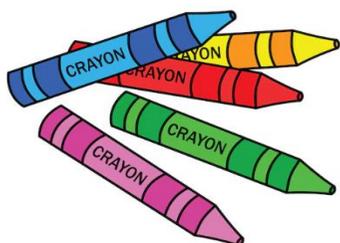


# MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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 Gaufre	 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Melon
Viandes, poissons œufs	Sauté de bœuf au jus	Raviolis 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

« 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
Fruits et légumes	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Merlu sauce Espagnole
Vianes, poissons œufs	Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	Petit suisse sucré	Semoule
Céréales légumes secs	Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Compote de pommes	Petit moulé nature
Produits sucrés	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison		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



« 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.

    	<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>Mercredi</h2> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Madeleine</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>
	 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Pêche responsable</p>	
	<p>L LOCAL</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Pâtissé par nos chefs</p>		



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

« 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**

**Jeudi**

**Vendredi**



	<b>Cuisiné par nos chefs</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Agriculture biologique</b>		<b>Pêche responsable</b>
<b>L</b>	<b>LOCAL</b>		<b>Origine France</b>		<b>Pâtissé par nos chefs</b>		

« 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.