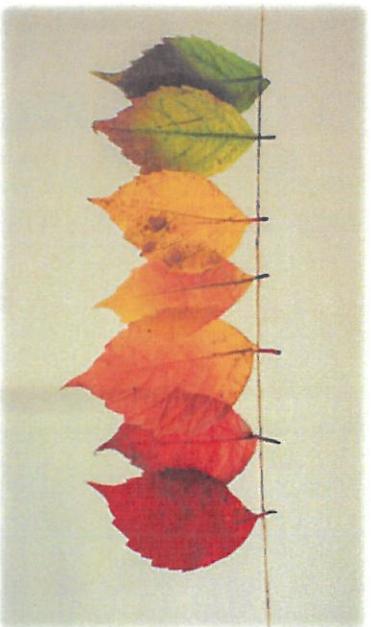


Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés
<p>Taboulé</p> <p>Scuté de porc au jus</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade jambon du chef</p> <p>Boulettes de poulet sauce tomate</p> <p>Courgettes béchamel</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Torsades sauce tomate</p> <p>Carré frais</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Chouquettes</p>	<p>Duo de crudités</p> <p>Poisson pané</p> <p>PDT campagne</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crème caramel</p>

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



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

« 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 compositions 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.

Semaine du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

<p>Lundi</p> <ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Vandées, poissons cuifés Céréales légumes secs Produits sucrés <p>Boudin antillais</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Mardi</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Pâtés à la bolognaise (plat complet) Chanteneige Fruit du jour <p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Mercredi</p> <ul style="list-style-type: none"> Persillade de pdt Aiguillette de poulet au jus Pâtes au beurre Petit suisse Fruit du jour 	<p>Judi</p> <ul style="list-style-type: none"> Oeuf mayonnaise Accras de morue Epinard à la crème Pavé 1/2 sel Yaourt aromatisé 	<p>Vendredi</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Merlu sauce espagnole Pommes noisette St Nectaire Gâteau à la mangue <p>Pêche responsable</p>
<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Pêche responsable</p>

LA SEMAINE DU GÔÛT

L'édition 2025 de la Semaine du Gôût 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.

Semaine du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Vianades, poissons œufs Céréales légumes seves Produits sucrés 	<p>Chou blanc </p> <p>vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce champignons </p> <p>Riz créole </p> <p>Samos</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Rosette </p> <p>Cordon d'ieu de dinde</p> <p>Petit pois </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Aiguillettes de poulet au jus </p> <p>Ratatouille </p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Ouf mayonnaise </p> <p>Gratin dauphinois (plat complet) </p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Beignets de calamar à la Romaine</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Liégeois chocolat</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>				

Congé d'automne (Toussaint)

Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche ?



« 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.

	<p>Lundi</p> <p>Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons cuits Céréales légumes secs Produits sucrés</p> <p>Potage du chef Chipolatas au jus Purée de pdt Yaourt sucré Fruit du jour</p>	<p>Mardi</p> <p>Taboulé Rôti de dinde au jus Carottes Vichy Edam Crème vanille</p>	<p>Mercredi</p> <p>Carottes râpées Filet de colin sauce Provençale Petit pois Mimolette Tarte aux pommes du chef</p>	<p>Jeudi</p> <p>Betteraves vinaigrette Omelette nature Salade verte Petit suisse sucré Liégeois chocolat</p>	<p>Vendredi</p> <p>Céleri remoulade Croquettes de poisson AFH Pomme vapeur Brie à la coupe Compote pom/fraise</p>
--	--	---	---	---	--

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

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



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

« 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.

