

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Salade de blé	Salade du blanc vinaigrette	Céleri remoulade	Pâté de campagne	Melon
Viandes, poissons œufs	Sauté de bœuf au jus	Derivolis de légumes	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua
Céréales légumes secs	Ratatouille	(plat complet)	Pdt vapeur	Courgettes sauce tomate	Riz créole
Produits sucrés	Petit louis	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Emmental
	Fruit de saison	Compote de fruits	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 le premier mois de l'automne (dont l'équinoxe a lieu le 22 septembre).

« 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.