

MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou fleur vinaigrette
Fruits et légumes	Nugget de poulet	Roti de porc sauce crème	Cordon bleu de dinde	Penne bolognaise de lentilles (plat complet)	Filet meunière
Viandes, poissons, œufs	Brocolis béchamel	Haricots vert persillés	Coquillettes	Fromage blanc	Riz pilaf
Céréales légumineuses	Croc lait	St paulin	Yaourt au lait entier	Melon	Bûche de chèvre à la coupe
Produits sucrés	Muffin pépité chocolat	Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L 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.