MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Persillade de pdt	Carottes râpées	Céléri rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Salade de riz
Escalope viennoise	Crêpe au fromage	Quenelles de volaille sauce crème	Sauté de bœuf au jus	Blanquette de poisson
Haricot beurre	Purée de potiron	Boulgour	Lentilles au jus	Brocolis persillés
Camembert à la coupe	Petits suisse aromatisés	Chanteneige	Vache picon	Yaourt nature
Fruit du jour	Compote de fruits	Crème chocolat	Fruit du jour	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.