MENU

Semaine du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Cake jambon du chef	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette	Duo de crudités
Sauté de porc au jus	Boulettes de poulet sauce tomate	Rissolette de veau	Pizza fromage	Poisson pané
Carottes persillées	Courgettes béchamel	Torsades sauce tomate	Salade verte	PDT campagnarde
Gouda	St Paulin	Carré frais	Camembert	Yaourt nature
Fruit du jour	Fruit au sirop	Flan vanille	Galette St Michel	Crème caramel

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

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 masquées par la chlorophylle.

« 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.