SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

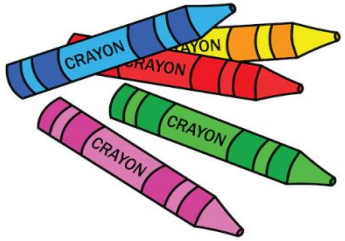
MENU

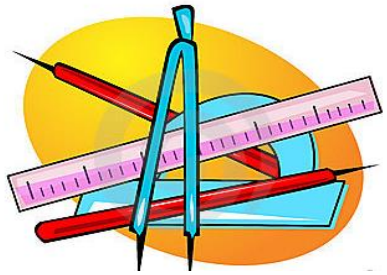
Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette
Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de bœuf	Beignets de calamar
Frites	Salade verte	Haricot beurre persillés	(plat complet)	Poélée de légumes
Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison

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





« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Céléri rémoulade	Pâté de campagne	Melon
Sauté de bœuf au jus	Raviolis de légumes	Sauté de volaille sauce crème	Escalope viennoise	Filet de colin sauce nantua
Ratatouille	(plat complet)	Pdt vapeur	Courgettes sauce tomate	Riz créole
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

« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre

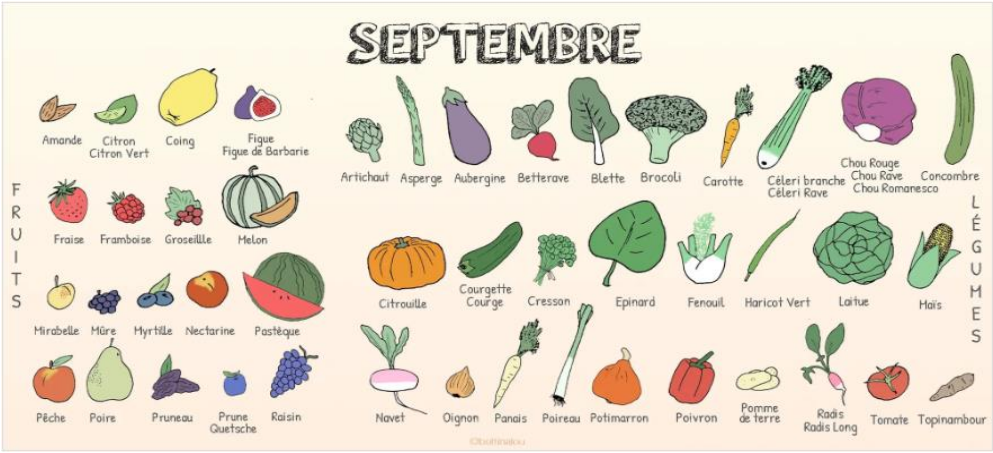
Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade verte	Macédoine mayonnaise
Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Quenelle nature sauce crème	Pâté aux pommes de terre	Merlu sauce Espagnole
Purée de pdt	Petit pois	Pommes sautées	(plat complet)	Semoule
Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	Petit moulé nature
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Crêpe sucrée

Cuisiné par nos chefs — Menu végétarien — Agriculture biologique — Pêche responsable

L LOCAL — Origine France — Pâtissé par nos chefs

Septembre est le Mois national des fruits et légumes , une occasion d'attirer davantage l'attention sur les bienfaits pour la santé de la consommation



« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou fleur vinaigrette
Nugget de poulet	Roti de porc sauce crème	Cordon bleu de dinde	Penne bolognaise de lentilles	Filet meunière
Brocolis béchamel	Haricots vert persillés	Coquillettes	(plat complet)	Riz pilaf
Croc lait	St paulin	Yaourt au lait entier	Fromage blanc	Bûche de chèvre à la coupe
Muffin pépité chocolat	Fruit de saison	Madeleine	Melon	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

« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU
Semaine du

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés					

Cuisiné par nos chefs | Menu végétarien | Agriculture biologique | Pêche responsable

L LOCAL | Origine France | Pâtissé par nos chefs

« 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.