

MENU

Semaine du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

 Lundi  Mardi  Mercredi  Jeudi  Vendredi								
 Produits laitiers	 Fruits et légumes	 Viandes, poissons, œufs	 Céréales, légumes secs	 Produits sucrés				
Lundi								
Pâtisserie de pain Escalope viennoise Haricots beurre Camembert à la coupe Fruit du jour								
Mardi								
Carottes râpées Crêpe au fromage Purée de potiron Petits suisses aromatisés Compote de fruits								
Mercredi								
Céleri remoulade Quenelles de volaille sauce crème Bouillabaisse Chateaufort Crème chocolat								
Jeudi								
Haricots verts vinaigrette Galette de breizh au jus Lentilles au jus Vache piquée Fruit du jour								
Vendredi								
Salade de vichyssoise Bûche de pain Brochettes de légumes Chateaufort nature Tarte aux poires du chef								

 Menu végétarien  Agriculture biologique  Pêche responsable				
Cuisiné par nos chefs				
 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

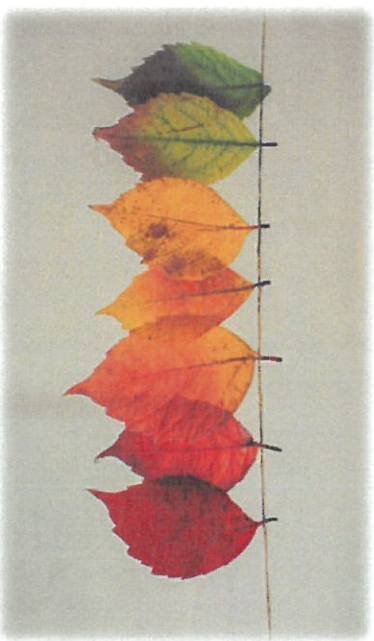


Dans l'hémisphère nord, Octobre annonce l'automne comme aucun autre mois. Son O majuscule évoque les citrouilles, et si les feuilles ne sont pas encore vertes, elles le seront bientôt.

« 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Vandes, poissons, œufs Céréales légumine sacs Produits sucrés Taboulé  Gouté de porc au jus  Canettes perailées  Gouda Fruit du jour	 Cake jambon du chef  Boulettes de poulet sauce tomate  Courgettes béchamel  St Paulin Fruit au sirop	Courgettes à la crème  Rissollette de veau Tortades sauce tomate  Cané frais Flan vanille	 Betteraves vinaigrette Pizza fromage  Salade verte  Camembert  Galette St Michel 	 Quo de crudités Poisson pané  PDTcampagnarde  Yaourt nature Crème caramel

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



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.

 Produits laitiers	 Fruits et légumes	 Viandes, poissons, œufs	 Céréales légumineuses sèches	 Produits sucrés	
Lundi  Boudin antillais	 Paupiette de veau au jus 	 Purée de pomme de terre 	 Yaourt nature	 Mousse chocolat	
Mardi  Betteraves vinaigrées	 Pâtés à la bolognaise (plat complet) 	 Charenteige 	 Fruit du jour 		
Mercredi  Persillade de pdt	 Poulette de poulet au jus 	 Pâtes au beurre 	 Petit suisse	 Fruit du jour	
Jeudi  Œuf mayonnaise	 Accras de morue	 Epinard à la crème 	 Pavé 1/2 sel	 Yaourt aromatisé	
Vendredi  Célébrémoulade 	 Moutarde espagnole 	 Pommes noisette 	 St Nectaire	 Gâteau à la mangue 	

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

LA SEMAINE DU GOÛT

L'édition 2025 de la Semaine du Goût aura lieu du 13 au 18 octobre 2025. Grâce à des actions de sensibilisation, il s'agit d'encourager tous les publics, et particulièrement les enfants, à éveiller leur goût et vivre une expérience savoureuse.

« 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.

MENU

Semaine du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés				
 Coeur blanc vinaigrette  Gouté de beurre sauce champignons  Rig créole  Samoa  Fruit du jour				
Mardi				
 Rosette  Cordon bleu de dinde  Petit pois  Bûche de chèvre à la coupe  Beignet chocolat				
Mercredi				
 Salade de pâtes  Aiguillettes de poulet au jus  Ratatouille  Petit suisse  Compote de fruits				
Jeudi				
 Œuf mayonnaise  Gratin dauphinois (plat complet)  Chanteneige  Fruit du jour				
Vendredi				
 Salade celeri  Beignets de calamari à la Romaine  Haricots verts  Yaourt nature  Figeois chocolat				
 Cuisine par nos chefs				
 Menu végétarien				
 Agriculture biologique				
 Pêche responsable				
L	LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Congé d'automne (Toussaint)

Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 2 novembre 2025



« 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.

Lundi								
 Produits laitiers	 Fruits et légumes	 Viandes, poissons œufs	 Céréales légumes secs	 Produits sucrés				
Mardi								
 Potage du chef					 Chipolata au jus	 Purée de pat	 Yaourt sucré	 Fruit du jour
Mercredi								
 Taboulé					 Rôti de dinde au jus	 Carottes Vichy	 Edam	 Crème vanille
Jeudi								
 Carottes râpées					 Filet de colin sauce Provençale	 Petit pois	 Mimotelette	 Tarte aux pommes du chef
Vendredi								
 Bettes vinaigrette					 Omelette nature	 Salade verte	 Petit suisse	 Crème chocolat
 Céléni rémoulade					 Craquelottes de poisson A3H	 Pommes vapeur	 Brie à la coupe	 Compote pom/graisse
Cuisiné par nos chefs								
L					LOCAL		Menu végétarien	
						Agriculture biologique		
						Pâtissé par nos chefs		
						Pêche responsable		

D'où vient le mot Halloween : la traduction !

Halloween est une fête d'origine anglophone. Née de tradition, cette Halloween était la fête qui célébrait la fin de l'année.
De l'anglais "All Hallows Eve" ou encore "All Hallows Euen" contracté pour devenir "Halloween".



Halloween : une fête qui remonte à la nuit des temps

Halloween, sous ce nom, explore chaque année le 31 octobre une fête du folklore irlandais, importée aux Etats-Unis par les colons irlandais à partir du XVIII^e siècle.

« 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.