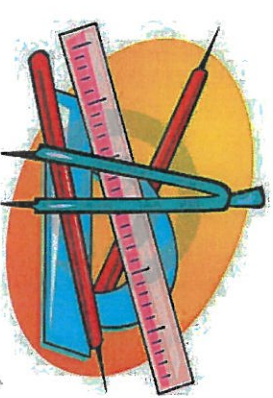
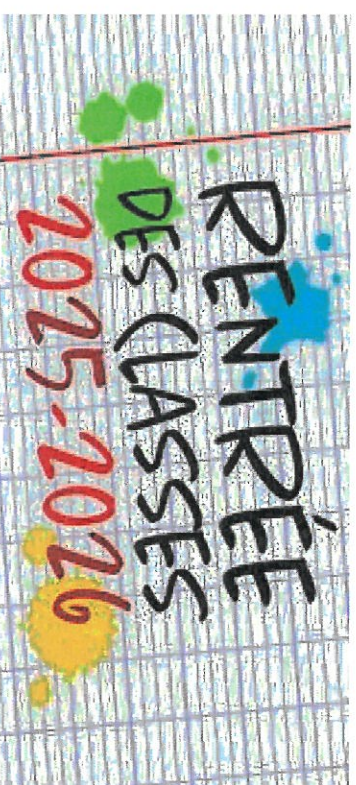


MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

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

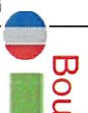
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses Produits sucrés				
Salade de blé Sauté de bœuf au jus Ratatouille Petit louis Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Raviolis de légumes (plat complet) Yaourt nature Compote de fruits	Céleri rémoulade Sauté de volaille sauce crème Pdt vapeur Fromage blanc nature Fruits au sirop	Pâté de campagne Escalope viennoise Courgettes sauce tomate Camembert à la coupe Flan vanille	Melon Filet de colin sauce nantua Riz créole Emmental Tarte aux abricots du chef

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



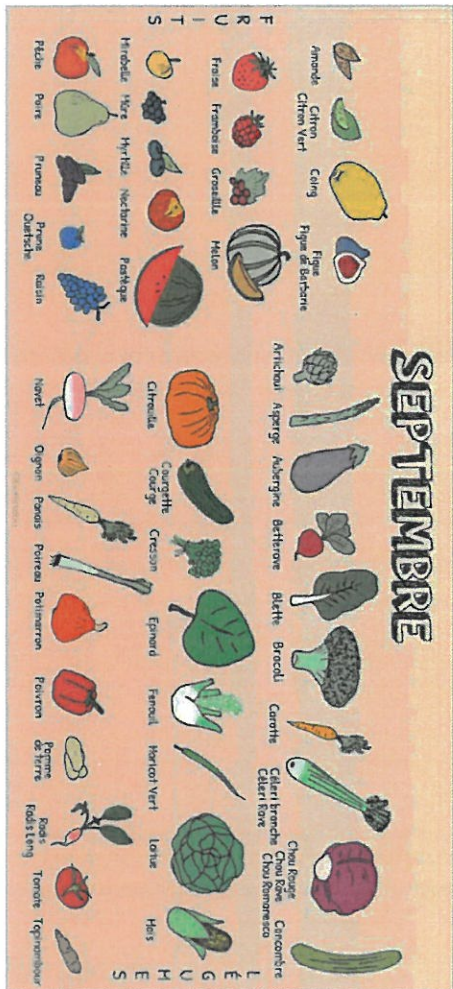
Le mois de septembre est le neuvième mois du calendrier grégorien et julien. Son nom vient du latin september car il était le septième mois de l'ancien calendrier romain.
 Célébration de Septembre : Le mois de septembre est le premier mois de l'automne (dont l'équinoxe a lieu le 22 septembre).

« 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, 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  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumineuses sèches  Produits sucrés	 Betteraves vinaigrette  Boulettes de bœuf au jus  Petit pois  Vache qui rit  Crème chocolat	 Salade coleslaw  Quenelle nature sauce crème  Pommes sautées  Chanteneige  Fruit de saison	 Salade verte  Pâté aux pommes de terre (plat complet)  Petit suisse sucré  Compote de pommes	 Macédoine mayonnaise  Merlu sauce Espagnole  Semoule  Petit moulé nature  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 de fruits et légumes.



« 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 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Produits laitiers Fruits et légumes Vandues, poissons, œufs Céréales légumineuses sèches Produits sucrés Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi				
Carottes râpées vinaigrette Nugget de poulet Brocolis béchamel Croc lait Muffin pépité chocolat Friand au fromage Roiti de porc sauce crème Haricots vert persillés St paulin Fruit de saison Poireaux vinaigrette Cordon bleu de dinde Coquillettes Yaourt au lait entier Madeline Concombre vinaigrette Penne bolognaise de lentilles (plat complet) Fromage blanc Melon Chou fleur vinaigrette Filet meunière Riz pilaf Bûche de chèvre à la coupe 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



« 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.