

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	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		 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		
 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. 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.