

# MENU

Semaine du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu di	Vendredi
    	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Nugget de poulet </p> <p>Brocolis béchamel </p> <p>Croc lait</p> <p>Muffin pépité chocolat </p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Roti de porc sauce crème </p> <p>Haricots vert persillés </p> <p>St paulin</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Penne bolognaise de lentilles </p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Melon</p>	<p>Chou fleur vinaigrette </p> <p>Filet meunière </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
 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 tapis humide et parfumé.*

« 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.