SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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	Persillade de pdt Escalope viennoise Haricot beurre Camembert à la coupe Fruit du jour	Carottes râpées Crêpe au fromage Purée de potiron Petits suisse aromatisés Compote de fruits		Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au jus Lentilles au jus Vache picon Fruit du jour	Salade de riz Blanquette de poisson Brocolis persillés Yaourt nature Tarte aux poires du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	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, 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.