

MENU

Semaine du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	Jendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Taboulé Sauté de porc au jus Carottes persillées Gouda Fruit du jour	Cake jambon du chef Boulettes de poulet sauce tomate Courgettes béchamel St Paulin Fruit au sirop	Concombre à la crème Rissollette de veau Torsades sauce tomate Carré frais Flan vanille	Betteraves vinaigrette Pizza fromage Salade verte Brie à la coupe Chouquettes	Duo de crudités Poisson pané PD Tcampagnarde Yaourt nature Crème caramel
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		



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.