

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

« 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.