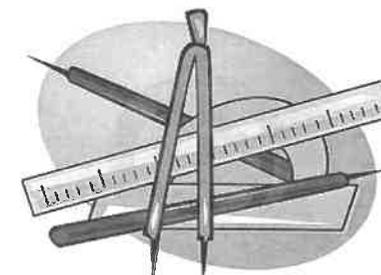
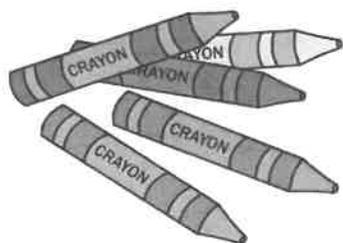


# MENU

Semaine du 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette
	Haché de bœuf au jus	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Lasagne de bœuf	Beignets de calamar
	Frites	Salade verte	Haricot beurre persillés	(plat complet)	Poêlée de légumes
	Emmental	Samos	Fromage blanc nature	Babybel	Petit moulé nature
	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
<b>L</b> LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	



« 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.