

# MENU

Semaine du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

|                       | Lundi                           | Mardi                      | Mercredi                      | Jeudi                            | Vendredi                         |
|-----------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Produits laitiers     | Chou blanc vinaigrette          | Rosette                    | Salade de pâtes               | Œuf mayonnaise                   | Salade coleslaw                  |
| Fruits et légumes     | Sauté de bœuf sauce champignons | Cordon bleu de dinde       | Aiguillettes de poulet au jus | Gratin dauphinois (plat complet) | Beignets de calamar à la Romaine |
| Vianes, poissons œufs | Riz créole                      | Petit pois                 | Ratatouille                   | Petit moulu nature               | Haricots verts                   |
| Céréales légumes secs | Samos                           | Bûche de chèvre à la coupe | Petit suisse                  | Fruit du jour                    | Yaourt nature                    |
| Produits sucrés       | Fruit du jour                   | Beignet chocolat           | Compote de fruits             | Fruit du jour                    | Liégeois chocolat                |
| Cuisiné par nos chefs | Menu végétarien                 |                            | Agriculture biologique        |                                  | Pêche responsable                |
| L LOCAL               | Origine France                  |                            | Pâtissé par nos chefs         |                                  |                                  |

Congé d'automne (Toussaint)  
Du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 7



« 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.