







# MENU

Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers	Salade de riz niçois	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Ouf mayonnaise
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce aux herbes	Aiguillette de poulet au jus	Lasagnes (plat complet)	Hachis parmentier aux lentilles (plat complet)	Nugget's de poisson
Viandes, poissons, œufs	Chou-fleur béchamel	Frites	Fromage blanc	Suisse aux fruits	Haricots verts
Céréales, légumes secs	Gouda	Saint Paulin	Beignet chocolat	Compote pom/banane	Petit moulé nature
Produits sucrés	Mousse chocolat	Fruit du jour			Fruit du jour

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Pourquoi Novembre s'appelle Novembre?

Du latin novembris, de novem, "neuf", novembre est, étymologiquement, le neuvième mois de l'année.



« 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.