

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	Salade de blé Sauté de bœuf au jus Ratatouille Petit louis Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Raviolis de légumes (plat complet) Yaourt nature Compote de fruits		Pâté de campagne Escalope viennoise Courgettes sauce tomate Camembert à la coupe Flan vanille	Melon Filet de colin sauce nantua Riz créole Emmental 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 le premier mois de l'automne (dont l'équinoxe a lieu le 22 septembre).

« 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.