LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette du chef	Friand au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf au jus	Rôti de porc sauce crème	Sauté de volaille sauce crème	Pâté pomme de terre	Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Haricots verts persillés	Macaronis	(Plat complet)	Semoule
LAITAGE DU JOUR	Emmental	St Paulin	Fromage blanc nature	Petit suisse sucré	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	Compote de pom/poire	Fruit de saison	Fruits au sirop	Compote de pommes	Churros cœur cacao
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST 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. »

Viande bovine française
Viande de porc français
Volailles française
Agriculture Biologique
Plat végétarien
Bleu Blanc Cœur
Produit de saison
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique (RUP)
Œufs Plein Air
Indication Géographique Protégé (IGP)
Soupe du chef
Filière Marine Engagée
Produit local
Pâtisserie du chef
Appellation Origine Protégée (AOP)
Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade de blé	Chou blanc vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus	Raviolis de légumes	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Escalope viennoise	Filet de colin sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	(Plat complet)	Haricots beurre persillés	Courgettes sauce tomate	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote pom/banane	Fruit de saison	Flan vanille	Tarte aux pommes
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST 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. »

Viande bovine française

Viande de porc français

Volailles française

Agriculture Biologique

Plat végétarien

Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique (RUP)

Œufs Plein Air

Indication Géographique Protégé (IGP)

Soupe du chef

Filière Marine Engagée

Produit local

Pâtisserie du chef

Appellation Origine Protégée (AOP)

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette	Betteraves Bio en vinaigrette	Saucisson cuit nature	Melon	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc	Boulettes de bœuf Bio au jus	Lasagne bolognaise	Quenelles natures sauce tomate	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Petit pois Bio	(Plat complet)	Torsades	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Gouda	Vache qui rit Bio	Chanteneige	St Nectaire	Petit moulé nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Crème chocolat Bio	Fruit de saison	Donuts au chocolat	Fruit de saison
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST 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. »

Viande bovine française
Viande de porc français
Volailles française
Agriculture Biologique
Plat végétarien
Bleu Blanc Cœur
Produit de saison
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique (RUP)
Œufs Plein Air
Indication Géographique Protégé (IGP)
Soupe du chef
Filière Marine Engagée
Produit local
Pâtisserie du chef
Appellation Origine Protégée (AOP)
Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Carottes râpées	Œuf mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Pizza Royale	Cordon bleu de dinde	Pâtes Carbonara	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel	Salade verte	Coquillettes	(Plat complet)	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait	Samos	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat	Flan vaille nappé caramel	Compote pom/fraise	Madeleine	Fruit de saison
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST 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. »

Viande bovine française

Viande de porc français

Volailles française

Agriculture Biologique

Plat végétarien

Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique (RUP)

Œufs Plein Air

Indication Géographique Protégé (IGP)

Soupe du chef

Filière Marine Engagée

Produit local

Pâtisserie du chef

Appellation Origine Protégée (AOP)

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef