LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SEPTEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Persillade de pdt	Carotte rapée	Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Haut de cuisse de poulet rôti	Crêpes au fromage	Quenelles de volaille sauce crème	Cheeseburger	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Purée de potiron	Boulgour	Frites	Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe	Petit suisse nature	Chanteneige	Vache picon	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Galette Bretonne	Crème chocolat	Fruit de saison	Quatre quarts du chef
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, **SOGIREST** met à disposition un repas sans les 14 allergènes règlementaires 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 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Taboulé	Cake jambon du chef	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette	Duo de crudités
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc au jus	Boulettes au poulet sauce tomate	Rissolette de veau	Omelette nature	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carott' cœur potiron pois chiche	Courgettes béchamel	Torsades	P de T rissolées	Ratatouille
LAITAGE DU JOUR	Gouda	St Paulin	Carré frais	Brie à la coupe	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan vanille	Crème caramel	Chouquettes
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 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salami	Betteraves rouges	Persillade de P de T	Panier emmental	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la bolognaise	Aiguillette de poulet au jus	Accras de morue	Saucisse de Francfort
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	(Plat complet)	Pâtes au beurre	Epinards à la crème	Pomme noisette
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Chanteneige	Petit suisse	Yaourt au lait entier	St Nectaire
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine	Cookie pépites chocolat
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