



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI



ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette	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 tomate	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
COUTERS					

« 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 Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Filière Marine Engagée

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français Plat végétarien

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Volailles française Bleu Blanc Cœur

Région ultraperiphere (RUP)

Soupe du chef

Pâtisserie du chef

Recette du chef



Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

MARDI



LUNDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Salade de blé 	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 	
COUTERS							

« 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. »



3



LE MENU DE LA SEMAINE



Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

MARDI



JEUDI



LUNDI

MERCREDI

VENREDI

ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette	Betteraves Bio en vinaigrette	Saucisson cuit nature	Melon	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc	Boulettes au boeuf 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	Peti mouli 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



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Région ultrapériphérique
(RUP)



Œufs Plein Air



Indication Géographique
Protégée (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



LUNDI					MARDI					MERCREDI					JEUDI					VENDREDI				
ENTREE DU JOUR		Carottes râpées		Euf mayonnaise		Pizza Royale		Cordon bleu de dinde		Pâtes Carbonara		Concombre vinaigrette		Chou-fleur vinaigrette										
PLAT DU JOUR (menu unique)		Nuggets de blé																						
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Brocolis béchamel				Salade verte		Coquillettes				(Plat complet)		Riz pilaff										
LAITAGE DU JOUR		Croclait				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										
COUTERS																								

« 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



Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande de porc français



Pâtisserie du chef



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Region ultraperiphenique (RUP)



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef

