



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

JEUDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade pêcheur	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Ouf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc au jus  	Tariflette   	Lasagne à la bolognaise	Quenelles nature 	Nuggets de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur béchamel 	(Plat complet)	(Plat complet)	Riz   	Haricots verts 
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre à la coupe	St Paulin  	Fromage blanc  	Petit suisse nature  	Petit moulu  
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat  	Fruit de saison  	Beignet aux pommes	Compote pomme/banane  	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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



AOC / IGP



Région ultrapérimétrique (RUP)



Œufs Plein Air



Produit laitier Français



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine Protégée (AOP)



Haute valeur



environnementale (HVE)



Cuisiné par le Chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 9 NOVEMBRE AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI



LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE DU JOUR	Concombre à la crème	Salade piémontaise		Carottes rapées	Salade coleslaw
PLAT DU JOUR (menu unique)	Œufs à la béchamel	Paupiette de veau au jus		Boulette au bœuf BIO sauce tomate	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème	Ratatouille		Semoule Emmental	Coquillettes Samos
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe	Yaourt nature sucré		Compote de poires	Fuit de saison
DESSERT DU JOUR	Crêpe sucrée	Fuit 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 Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Produit laitier Français	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Cuisiné par le Chef



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 16 NOVEMBRE AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

JEUDI



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	P de T vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Salade verte		Duo de crudités	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de poulet forestier	Jambon blanc		Rôti de porc au jus		Pâté pomme de terre		Poisson meunière	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre	Purée de pomme de terre		Blé		(Plat complet)		Haricots verts persilles	
LAITAGE DU JOUR	Yaourt au lait entier	Babybel		Pavé 1/2 sel		Cantal à la coupe		Petit suisse nature	
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Fruit de saison		Crème dessert vanille		Fruit de saison		Chouquettes	
GOUTERS									

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



Produit laitier Français



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine Protégée (AOP)



Haute valeur environnementale (HVE)



Cuisiné par le Chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI



ENTREE DU JOUR	Salade verte
PLAT DU JOUR (menu unique)	Raclette (jambon blanc salami, rosette)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur
LAITAGE DU JOUR	Fromage à raclette
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison
COUTERS	

MARDI

Brocolis vinaigrette	Quenelles de veau sauce crème
Petit pois	Brie à la coupe
Fruit de saison	

MERCREDI

Salade de riz	Sauté de bœuf sauce paprika
Edam	Muffin pépites chocolat

JEUDI

Potage au potiron	Omelette nature	P de T rissolées	Yaourt nature sucré	Compote de pommes

VENREDI

Ceuf mayonnaise	Blanquette de poissons	Riz créole	Petit Louis	Quatre-quarts du chef

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIMEST 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	CEUs Plein Air	Filière Marine Engagée	Appellation Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Produit laitier Français	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapérimérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Cuisine par le Chef