



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Potage de légumes 	Taboulé	Salade de blé Provençale 	Macédoine mayonnaise	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Crignottes de porc sauce tomate 	Croq fromage	Chipolatas au jus 	Tartiflette 	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Chou-fleur persillé 	Petit pois	Plat complet	Carottes à la crème
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré 	Petit mouli ail et fines herbes 	Samos 	Chanteneige
DESSERT DU JOUR	Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Compote pom/fraise	Fruit de saison 	Eclair au chocolat
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



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Région ultraperiphenique (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)



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 7 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026

MARDI



LUNDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Saucisson cuit 	P de terre vinaigrette	Salade verte 	Betteraves BIO vinaigrette 	Carottes rapées		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza jambon fromage 	CEufs à la béchamel 	Raclette (Jambon blanc salami, rosette) 	Steak haché BIO sauce échalotes 	Quenelles de brochet sauce Nantua		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Epinards 	Pomme vapeur	Riz 	Cocos au jus 		
LATAGE DU JOUR	Mimolette	Brie à la coupe 	Fromage à raclette 	Vache qui rit 	Petit suisse sucré 		
DESSERT DU JOUR	Compote de pommes	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Crème chocolat 	Chausson 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



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Région ultrapériphérique
(RUP)



CEufs Plein Air



Produit laitier Français



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 DECEMBRE AU VENDREDI 18 DECEMBRE 2026

MARDI



LUNDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Lentilles vinaigrette	Potage de légumes	Salade de pâtes	Mousse de canard	Chou-fleur vinaigrette		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de dinde sauce crème	Panier emmental	Salade de légumes	Cordon bleu	Sauté de chapon sauce petits lutins	Médailillon de merlu sauce Armoricaïne	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Salade verte	Ratatouille	Pomme pin	Riz créole		
LACTAGE DU JOUR	Yaourt au lait entier	St Paulin	Petit moulu nature	Entremet sapin 2 chocolats	Cantal à la coupe		
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Fian vanille	Fruit de saison	Clémentines + chocolat de Noël	Compote pomme banane		
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



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Région ultraperiphrérique
(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)



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 21 DECEMBRE AU VENDREDI 25 DECEMBRE 2026

MARDI



LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE DU JOUR	Carotte rapée	Chou blanc vinaigrette	Salami	Betteraves vinaigrette	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Aiguillette de poulet au jus	Crêpes champignons	Boulette de bœuf au jus	Blanquette de poisson	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur	Courgettes sauce tomate	Purée de brocolis	Farfalles	
LAITAGE DU JOUR	Suisse aux fruits	Camembert	Fromage blanc	Mimolette	
DESSERT DU JOUR	Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Chouquettes	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



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Région ultrapériphérique
(RUP)



CEUs Plein Air



Produit laitier Français



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 28 DECEMBRE AU VENDREDI 1 JANVIER 2027



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé	Carottes rapée	Pâté de foie	Taboulé	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Quenelles natures sauce tomate	Boeuf bourguignon  	Rôti de dinde sauce moutarde	Colin sauce Provençale 	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre 	Purée de pdt	Brocolis 	Courgettes persillées 	
LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche 	Emmental 	Chevretonne	Peti moulu nature 	
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Liégeois vanille 	Compote de pommes	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



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



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)



Recette du chef

