



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SETEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI

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 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



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Indication Géographique



Produit local



Haute valeur



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



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	Rissollette 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



Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique

(RUP)



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Soupe du chef



Produit local



Pâtisserie du chef



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	Alguillette 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



Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Indication Géographique



Produit local



Haute valeur



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique
(RUP)



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef

