LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE DU JOUR	Salade pêcheur	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc au jus	Tartiflette	Lasagne à la bolognaise	Quenelles natures *sauce tomate*	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 moulé
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme/banane	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
Viande de porc français
Volailles française
Agriculture Biologique
Plat végétarien
Bleu Blanc Cœur
Produit de saison
AOC / IGP
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 9 NOVEMBRE AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	Epinards à la crème	Ratatouille		Semoule	Coquillettes
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe	Yaourt nature sucré		Emmental	Samos
DESSERT DU JOUR	Crêpe sucré	Fuit de saison		Compote de poires	Fuit 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

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

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 16 NOVEMBRE AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

	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 deterre	Poisson meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre	Purée de pomme de terre	Blé	(Plat complet)	Haricots verts persillés
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, 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
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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE DU JOUR	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Salade de riz	Potage au potiron	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Raclette (jambon blanc salami, rosette)	Quenelles de veau sauce crème	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur	Petit pois	Haricots beurre	P de T rissolées	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Fromage à raclette	Brie à la coupe	Edam	Yaourt nature sucré	Petit Louis
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin pépites chocolat	Compote de pommes	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
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
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