



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

JEUDI



	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 nature 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



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



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 	Fruit de saison 		Compote de poires 	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



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine Protégée (AOP)



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique (RUP)



Produit laitier Français



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



(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 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	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 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 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