



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	 Betteraves vinaigrette du chef	 Friand au fromage	Céleri rémoulade	 Salade verte	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	 Sauté de bœuf au jus	 Rôti de porc sauce crème	 Sauté de volaille sauce crème	 Pâté pomme de terre	 Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Haricots verts persillés	 Macaronis	(Plat complet)	 Semoule
LAITAGE DU JOUR	Emmental	St Paulin	Fromage blanc nature	 Petit suisse sucré	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	Compote de pom/poire	 Fruit de saison	Fruits au sirop	 Compote de pommes	 Churros cœur cacao
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



Indication Géographique



Protégé (IGP)

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 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de bié 	Chou blanc vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus 	Raviolis de légumes 	Aiguillettes de poulet à la moutarde 	Escalope viennoise	Filet de colin sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	(Plat complet)	Haricots beurre persillés	Courgettes sauce tomate 	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote pom/banane	Fruit de saison	Flan vanille	Tarte 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



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



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



(RUP)



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

MARDI

JEUDI



LUNDI

MERCREDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette 	Betteraves Bio en vinaigrette 	Saucisson cuit nature	Melon 	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc 	Boulettes de bœuf Bio au jus 	Lasagne bolognaise 	Quenelles natures sauce tomate 	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 	Petit pois Bio 	(Plat complet)	Torsades 	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Gouda	Vache qui rit Bio 	Chanteneige	St Nectaire 	Peti moulé nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Crème chocolat Bio 	Fruit de saison	Donuts au chocolat 	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		Fillère Marine Engagée		Appellation Origine Protégée (AOP)	
Viande de porc français	Plât végétarien		Appellation Origine Contrôlée (AOC)			Indication Géographique Protégée (IGP)		Produit local		Haute valeur environnementale (HVE)	
Volailles française	Bleu Blanc Cœur		Région ultrapériphérique (RUP)			Soupe du chef		Pâtisserie du chef		Recette du chef	



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	 Carottes râpées 	 Œuf mayonnaise	 Poireaux vinaigrette	 Concombre vinaigrette	 Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé 	Pizza Royale 	Cordon bleu de dinde 	Pâtes Carbonara  	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Brocolis béchamel 	Salade verte	Coquillettes 	(Plat complet)	 Riz pilaff 
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait 	Samos	Fromage blanc	 Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat 	Fan vaille nappé caramel	Compote pom/fraise	Madeleine	 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)



Haute valeur

environnementale (HVE)



Recette du chef



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique

(RUP)



Indication Géographique

Protégée (IGP)



Soupe du chef



Produit local



Pâtisserie du chef

