

LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé	Chou blanc Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus	Raviolis de légumes Bio	Alguilletes 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 Bio	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote pom/bpoires Bio	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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine Protégée (AOP)



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Région ultrapériphérique (RUP)



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef

