



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SEPTEMBRE 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 	Sauté de bœuf au jus   	Blanquette de poissons  
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	 Purée de potiron 	 Boulgour	 Purée de pdt 	 Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Petit suisse nature  	Vache picon 	Chanteneige  	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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique

(RUP)



Ceufs 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

