



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Taboulé 	Cake jambon du chef 	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette 	Duo de crudités
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc au jus 	Boulettes au poulet sauce tomate 	Rissollette de veau 	Omelette nature 	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carott' cœur potiron pois chiche 	Courgettes béchamel 	Torsades 	Haricots beurre 	Ratatouille
LAITAGE DU JOUR	Gouda	St Paulin 	Carré frais 	Camembert 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan vanille 	Crème chocolat 	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

Viande de porc français Plat végétarien

Volailles française Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origin
Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique
(RUP)

Œufs Plein Air

Indication Géographique
Protégée (IGP)
Soupe du chef

Filière Marine Engagée

Produit local

Pâtisserie du chef

Appellation Origine
Protégée (AOP)
Haute valeur
environnementale (HVE)
Recette du chef