



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salami	Betteraves rouges	Persillade de P de T	Panier emmental	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la bolognaise	Aiguillette de poulet au jus	Accras de morue	Saucisse de Francfort
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	(Plat complet)	Pâtes au beurre	Epinards à la crème	Pomme noisette
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Chanteneige	Petit suisse	Yaourt au lait entier	St Nectaire
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine	Cookie pépites chocolat
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

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