



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade coleslaw 	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte 	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu 	Tartiflette 	Lasagne à la bolognaise	Quenelles nature sauce tomate 	Nuggets de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur béchamel 	(Plat complet)	(Plat complet)	Riz 	Haricots verts
LAITAGE DU JOUR	Babybel 	St Paulin 	Fromage blanc 	Petit suisse nature 	Petit moulé
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Beignet aux pommes	Compote pomme/banane 	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)
Viande de porc français	Plat végétarien	AOC / IGP	Produit laitier Français	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Cuisiné par le Chef