



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 16 NOVEMBRE AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade verte	Duo de crudités
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de poulet basquaise	Jambon blanc	Rôti de porc au jus	Pâté pomme de terre	Poisson meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre	Purée de pomme de terre	Blé	(Plat complet)	Haricots verts persillés
LAITAGE DU JOUR	Yaourt nature	Babybel	Pavé 1/2 sel	Cantal à la coupe	Petit suisse nature
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	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	Produit de saison	Ceufs Plein Air	Filière Marine Engagée	Appellation Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	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