



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade verte 	Brocolis vinaigrette 	Salade de riz 	Potage au potimarron 	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Raclette (jambon blanc, salami, rosette) 	Quenelles de veau sauce crème 	Sauté de bœuf sauce paprika 	Omelette nature 	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur 	Petit pois 	Haricots beurre 	Ratatouille 	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Fromage à raclette 	Brie à la coupe 	Edam 	Yaourt nature 	Petit Louis
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Muffin pépites chocolat 	Compote de pommes 	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 	Produit de saison 	Œufs Plein Air 	Fillère 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