



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SETEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	 Persillade de pdt	 Carotte rapée	 Céleri rémoulade	 Haricots verts vinaigrette	 Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Haut de cuisse de poulet rôti 	Crêpes au fromage 	Quenelles de volaille sauce crème 	Cheeseburger	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	 Purée de potiron 	 Boullgour 	Frites	 Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Petit suisse nature 	Chanteneige 	Vache picon 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Galette Bretonne 	Crème chocolat	Fruit de saison 	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



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Indication Géographique



Produit local



Protégée (AOP)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique
(RUP)



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef





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 	P de T rissolées 	Ratatouille
LAITAGE DU JOUR	Gouda	St Paulin 	Carré frais 	Brie à la coupe 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Compote de pommes	Flan vanille 	Crème caramel 	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 	Œufs Plein Air 	Filière Marine Engagée 	Appellation Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français 	Plat végétarien 	Appellation Origine Contrôlée (AOC) 	Indication Géographique Protégée (IGP) 	Produit local 	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française 	Bleu Blanc Cœur 	Région ultrapériphérique (RUP) 	Soupe du chef 	Pâtisserie du chef 	Recette du chef



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
Viande de porc français
Volailles française

Agriculture Biologique
Plat végétarien
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