



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	  Betteraves vinaigrette du chef	 Friand au fromage	 Céleri rémoulade	 Salade verte	 Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	  Sauté de bœuf au jus	  Rôti de porc sauce crème	  Sauté de volaille sauce crème	  Pâté pomme de terre	  Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Pommes sautées	 Haricots verts persillés	  Macaronis	 (Plat complet)	  Semoule
LAITAGE DU JOUR	 Emmental	 St Paulin	 Fromage blanc nature	 Petit suisse sucré	 Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	 Compote de pom/poire	 Fruit de saison	 Fruits au sirop	 Compote de pommes	 Churros cœur cacao
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



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique

(RUP)



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine



Protégée (AOP)

Haute valeur

environnementale (HVE)



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026



LUNDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis
DESSERT DU JOUR	 Fruit de saison
COUTERS	

MERCREDI

Chou blanc Bio vinaigrette 	Macédoine mayonnaise
Raviolis de légumes Bio 	Aiguillettes de poulet à la moutarde
(Plat complet)	Haricots beurre persillés
Yaourt nature Bio 	Fromage blanc nature
Compote pom/bpoires Bio 	 Fruit de saison

JEUDI

 Pâté de campagne	

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise 	
 Filet de colin sauce Nantua	
 Riz créole	

« 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



Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique

(RUP)



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Soupe du chef



Produit local



Pâtisserie du chef



Haute valeur

environnementale (HVE)



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

JEUDI



VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR Tomates vinaigrette	Betteraves Bio en vinaigrette	Saucisson cuit nature	Melon	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique) Jambon blanc	Boulettes de bœuf Bio au jus	Lasagne bolognaise	Quenelles natures sauce tomate	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT Purée de pomme de terre	Petit pois Bio	(Plat complet)	Torsades	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR Gouda	Vache qui rit Bio	Chanteneige	St Nectaire	Peti moulé nature
DESSERT DU JOUR Fruit de saison	Crème chocolat Bio	Fruit de saison	Donuts au chocolat	Fruit de saison
COUTERS				

« 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 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées	Œuf Bio mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Pizza légumes Bio	Cordon bleu de dinde	Pâtes Carbonara	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel	Salade verte	Coquillettes	(Plat complet)	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait	Edam	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat	Flan vaille nappé caramel	Compote pom/fraise	Madeleine	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	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