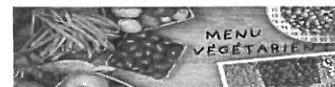




LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette	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 tomate 	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



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Produit local



Haute valeur



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



(RUP)

Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade de blé 	Chou blanc Bio vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Cœuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus 	Raviolis de légumes Bio 	Aiguillettes de poulet à la moutarde 	Escalope viennoise	Filet de colin sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	(Plat complet)	Haricots beurre persillés 	Courgettes sauce tomate 	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Yaourt nature Bio 	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote pom/bpoires Bio 	Fruit de saison	Flan vanille	Tarte aux pommes
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. »

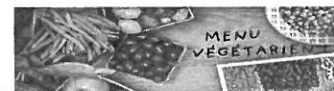
Viande bovine française	Agriculture Biologique		Produit de saison	Cœufs Plein Air	Filière Marine Engagée	Appellation Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien		Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles françaises	Bleu Blanc Cœur		Région ultrapériphérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

JEUDI



	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 au 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
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 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 Bio	Coquillettes	(Plat complet)	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait	Edam Bio	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat	Flan vaille nappé caramel Bio	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) Région ultrapériphérique (RUP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur		Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Recette du chef