



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI

LUNDI		MARDI		MERCREDI		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	Pâte 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		
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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Région ultraperiphere
(RUP)



CEufs 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





LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026



LUNDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Salade de blé	Chou blanc Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus	Raviois 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	Y'aourt nature Bio	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel		
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote pom/bpoises Bio	Fruit de saison	Flan vanille	Tarte aux pommes		
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

Viande de porc français

Volailles française

Agriculture Biologique

Plat végétarien

Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Région ultrapérimérique (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



LE MENU DE LA SEMAINE



Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

JEUDE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENREDI



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 nature sauce tomate	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Petit pois Bio	(Plat complet)	Torsades	Poêlée de légumes
LAIAGE DU JOUR	Couda	Vache qui rit Bio	Chanteneige	St Nectaire	Petit mouli 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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



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





LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

LUNDI



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 meunier			
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 vanille nappé caramel Bio		Compote pomme/fraise		Madeleine		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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)
Région ultraperiphrérique
(RUP)



Œufs Plein Air



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine
Protégée (AOP)



Haute valeur
environnementale (HVE)



Recette du chef

