



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SEPTEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI					
ENTREE DU JOUR	 Persillade de pdt	 Carotte rapée	 Céleri remoulade	 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	Bianquette de poissons  
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	Purée de potiron  	Boulgour  	Frites	Brocolis persillés 
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Petit suisse nature  	Chanteneige 	Vache picon 	Yaourt nature 
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Calette Bretonne 	Crème chocolat	Fruit de saison 	Quatre quarts du chef 
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
 Plât végétarien

Volailles française
 Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine Contrôlée (AOC)
 Région ultraperiphere (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 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 risolées		Ratatouille	
LAITAGE DU JOUR	Gouda	St Paulin		Carre frais		Brie à la coupe		Yaourt nature	
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote de pommes		Flan vanille		Crème caramel		Chouquettes	
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 ultrapérimétrique
(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 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		Celeri remoulade	
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 d'automne		Madeleine		Cookie pépites chocolat	
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)



Region ultraperiphere



CEufs Plein Air



Indication Géographique



Protégé (IGP)



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 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

JEUDI



LUNDI			MARDI			MERCREDI			VENDREDI		
ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette		Saucisson cuit			Salade de pâtes			Salade coleslaw		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon grill sauce tomate		Cordon bleu de dinde			Burger de veau			Beignet de calamar		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole		Petit pois			PDT campagnarde			Haricots verts		
LAIAGE DU JOUR	Samos		Bûche de chèvre à la coupe			Petit suisse nature			Yaourt nature		
DESSERT DU JOUR	Beignet chocolat		Fruit de saison			Compote de pommes			Liégeois vanille		
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 26 OCTOBRE AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

JEUDE



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Potage du chef	Taboulé		Carotte rapée		Betteraves vinaigrette		Céleri rémoulade	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas au jus	Rôti de dinde au jus		Pâtes à la carbonara		Omelette nature		Colin sauce crustacé	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Carottes Vichy		(Plat complet)		Petit pois		Pomme vapeur	
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc nature	Edam		Minolette		Petit suisse nature		Cantal à la coupe	
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Crème vanille		Tarte aux pommes du chef		Liégeois chocolat		Compote 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



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

