LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes	Taboulé	Salade de blé Provençale	Macédoine mayonnaise	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Grignottes de porc sauce tomate	Croq fromage	Chipolatas au jus	Tartiflette	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Chou-fleur persillé	Petit pois	Plat complet	Carottes à la crème
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Samos	Chanteneige
DESSERT DU JOUR	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Compote pom/fraise	Fruit de saison	Eclair au 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
Produit laitier Français
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 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Saucisson cuit	P de terre vinaigrette	Salade verte	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes rapées
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza jambon fromage	Œufs à la béchamel	Raclette (Jambon blanc salami,rosette	Steak haché BIO sauce échalotes	Quenelles de brochet sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Epinards	Pomme vapeur	Riz	Cocos au jus
LAITAGE DU JOUR	Mimolette	Brie à la coupe	Fromage à raclette	Vache qui rit	Petit suisse sucré
DESSERT DU JOUR	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème chocolat	Chausson 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
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
Produit laitier Français
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 DECEMBRE AU VENDREDI 18 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Lentilles vinaigrette	Potage de légumes	Salade de pâtes	Mousse de canard	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de dinde sauce crème	Panier emmental	Cordon bleu	Sauté de chapon sauce petits lutins	Médaillon de merlu sauce Armoricaine
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Salade verte	Ratatouille	Pomme pin	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Yaourt au lait entier	St Paulin	Petit moulé nature	Entremet sapin 2 chocolats	Cantal à la coupe
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Flan vanille	Fruit de saison	Clémentines + chocolat de Noël	Compote pomme banane
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
Produit laitier Français
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 DECEMBRE AU VENDREDI 25 DECEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE DU JOUR	Carotte rapée	Chou blanc vinaigrette	Salami	Betteraves vinaigrette	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Aiguillette de poulet au jus	Crêpes champignons	Boulette de bœuf au jus	Blanquette de poisson	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur	Courgettes sauce tomate	Purée de brocolis	Farfalles	
LAITAGE DU JOUR	Suisse aux fruits	Camembert	Fromage blanc	Mimolette	
DESSERT DU JOUR	Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Chouquettes	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
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
Produit laitier Français
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 28 DECEMBRE AU VENDREDI 1 JANVIER 2027



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE DU JOUR	Salade de blé	Carottes rapée	Pâté de foie	Taboulé	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Quenelles natures sauce tomate	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde sauce moutarde	Colin sauce Provençale	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Purée de pdt	Brocolis	Courgettes persillées	
LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche	Emmental	Chevretine	Peti moulé nature	
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pommes	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
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
Produit laitier Français
Soupe du chef
Filière Marine Engagée
Produit local
Pâtisserie du chef
Appellation Origine Protégée (AOP)
Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef