



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
 Plat végétarien

Volailles française
 Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Région ultraperiphere (RUP)

Oufs 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		VENREDI	
ENTREE DU JOUR	Salami	 Betteraves rouges	 Persillade de P de T	 Panier emmental	 Céleri rémoulade		
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  	Madeline 	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)



Région ultraperiphrérique (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 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

JEUDI



LUNDI					
ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette				
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon grill sauce tomate	Cordon bleu de dinde	Burger de veau	Cratin dauphinois	Beignet de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole	Petit pois	PDT campagnarde	(Plat complet)	Haricots verts
LAIAGE DU JOUR	Samos	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse nature	Petit moulu nature	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille
COUTERS					
MARDI					
	Saucisson cuit				
MERCREDI					
	Salade de pêches				
JEUDI					
	Œuf mayonnaise				
VENDREDI					
	Salade coleslaw				

« 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



VENDEREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

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

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



« 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. »