



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ENTREE DU JOUR		Friand au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)		Rôti de porc sauce crème 	Sauté de volaille sauce crème 	Pâté pomme de terre 	Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts persillés 	Macaronis	(Plat complet)	Semoule
LAITAGE DU JOUR		St Paulin	Fromage blanc nature	Petit suisse sucré 	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR		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 Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Recette du chef