



LE MENU DE LA SEMAINE



Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

JEUDI



VENDREDI

LUNDI

MARDI



MERCREDI

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 natures sauce tomate 	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 	Petit pois Bio 	(Plat complet)	Torsades 	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Gouda	Vache qui rit Bio 	Chanteneige	St Nectaire 	Peti moulé nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Crème chocolat Bio 	Fruit de saison 	Donuts au chocolat 	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



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

