



# LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026



## LUNDI

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| ENTREE DU JOUR                | Salade de blé<br>      |
| PLAT DU JOUR<br>(menu unique) | Steak haché au jus<br> |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT      | Frites                 |
| LAITAGE DU JOUR               | Petit Louis            |
| DESSERT DU JOUR               | Fruit de saison        |
| GOUTERS                       |                        |

## MERCREDI

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| Chou blanc Bio vinaigrette<br> | Macédoine mayonnaise                     |
| Raviolis de légumes Bio<br>    | Aiguillettes de poulet à la moutarde<br> |
| (Plat complet)                 | Haricots beurre persillés                |
| Yogurt nature Bio<br>          | Fromage blanc nature                     |
| Compote pom/bpoires Bio<br>    | Fruit de saison                          |
|                                |                                          |

## JEUDI

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Pâté de campagne | Escalope viennoise          |
|                  | Courgettes sauce tomate<br> |
|                  | Camembert à la coupe        |
|                  | Flan vanille                |
|                  |                             |
|                  |                             |

## VENDREDI

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Œuf dur mayonnaise<br> | Filet de colin sauce Nantua<br> |
|                        | Riz créole<br>                  |
|                        | Babybel                         |
|                        | Tarte aux pommes<br>            |
|                        |                                 |
|                        |                                 |

« 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

