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	Gnocchis sauce crème	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	Chanteneige	Petit moulé nature	Entremet sapin 2 chocolats	Cantal à la coupe
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Flan nappé caramel	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