LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes	Taboulé	Salade de blé Provençale	Macédoine mayonnaise	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pâtes à la bolognaise	Croq fromage	Chipolatas au jus	Tartiflette	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Plat complet	Chou-fleur persillé	Petit pois	Plat complet	Carottes à la crème
LAITAGE DU JOUR	Yaourt nature	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Samos	Chanteneige
DESSERT DU JOUR	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote pom/fraise	Fruit de saison	Eclair au chocolat
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