LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 7 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Saucisson cuit	P de terre vinaigrette	Salade verte	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes rapées
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza jambon fromage	Œufs à la béchamel	Raclette (Jambon blanc salami,rosette	Steak haché BIO sauce échalotes	Quenelles de brochet sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Epinards	Pomme vapeur	Riz	Cocos au jus
LAITAGE DU JOUR	Mimolette	Brie à la coupe	Fromage à raclette	Vache qui rit	Petit suisse sucré
DESSERT DU JOUR	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème chocolat	Chausson aux pommes
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