



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Friand au fromage 		Salade verte 	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc sauce crème  		Pâté pomme de terre   	Merlu sauce Espagnole 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 		(Plat complet)	Semoule 
LAITAGE DU JOUR	St Paulin		Petit suisse sucré 	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	 Fruit de saison		Compote de pommes 	 Churros cœur cacao

« 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



Oufs 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

