



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé 	Chou blanc vinaigrette 		Pâté de campagne 	Oeuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus 	Raviolis de légumes 		Escalope viennoise	Filet de colin sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	(Plat complet)		Courgettes sauce tomate 	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Yaourt nature 		Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Compote pom/banane 		Flan vanille	Tarte aux pommes

« 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 	Oeufs 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