



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026



JEUDI



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette 	Betteraves Bio en vinaigrette 		Melon 	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc 	Boulettes au bœuf Bio au jus 		Quenelles natures sauce tomate 	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 	Petit pois Bio 		Torsades 	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Gouda	Vache qui rit Bio 		St Nectaire 	Peti moulé nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Crème chocolat Bio 		Donuts au chocolat 	Fruit de saison

« 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 	Œufs Plein Air 	Filière Marine Engagée 	Appellation Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien 		Appellation Origine Contrôlée (AOC) 	Indication Géographique Protégé (IGP) 	Produit local 	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur 		Région ultrapériphérique (RUP) 	Soupe du chef 	Pâtisserie du chef 	Recette du chef