



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées	Œuf mayonnaise		Concombre vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Pizza Royale 		Pâtes Carbonara 	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel	Salade verte		(Plat complet)	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait	Samos		Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat	Flan vanille nappé caramel		Madeleine	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