



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SETEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	 Persillade de pdt	 Carotte rapée 	 Céleri rémoulade	 Haricots verts vinaigrette 	 Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Haut de cuisse de poulet rôti 	Crêpes au fromage 	Quenelles de volaille sauce crème 	Cheeseburger	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	 Purée de potiron 	 Boulgour 	Frites	 Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Petit suisse nature 	Chanteneige 	Vache picon 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Galette Bretonne 	Crème chocolat	Fruit de saison 	Quatre quarts du chef
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



Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)



Région ultrapériphérique



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Produit local



Haute valeur



environnementale (HVE)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef

