



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Taboulé 	Cake jambon du chef 	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette 	Duo de crudités
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc au jus 	Boulettes au poulet sauce tomate 	Rissollette de veau 	Omelette nature 	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carott' cœur potiron pois chiche	Courgettes béchamel 	Torsades 	P de T rissolées 	Ratatouille
LAITAGE DU JOUR	Gouda	St Paulin 	Carré frais 	Brie à la coupe 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Compote de pommes	Flan vanille 	Crème caramel 	Chouquettes
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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique

(RUP)



Œufs Plein Air



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine



Protégée (AOP)

Haute valeur

environnementale (HVE)



Recette du chef

