



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade pêcheur	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc au jus	Tartiflette	Lasagne à la bolognaise	Quenelles nature sauce tomate	Nuggets de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur béchamel	(Plat complet)	(Plat complet)	Riz	Haricots verts
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre à la coupe	St Paulin	Fromage blanc	Petit suisse nature	Petit moulé
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme/banane	Fruit de saison
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



AOC / IGP



Région ultrapériphérique
(RUP)



Œufs Plein Air



Produit laitier Français



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine



Protégée (AOP)

Haute valeur

environnementale (HVE)

Cuisiné par le Chef

