



# LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

|                               |                                            |                                  |                                |                         |                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| ENTREE DU JOUR                | Salade verte<br>                           | Brocolis vinaigrette<br>         | Salade de riz<br>              | Potage au potiron<br>   | Œuf mayonnaise<br>         |
| PLAT DU JOUR<br>(menu unique) | Raclette (jambon blanc<br>salami, rosette) | Quenelles de veau sauce<br>crème | Sauté de bœuf sauce<br>paprika | Omelette nature<br>     | Blanquette de poissons<br> |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT      | Pomme vapeur                               | Petit pois<br>                   | Haricots beurre<br>            | P de T rissolées<br>    | Riz créole<br>             |
| LAITAGE DU JOUR               | Fromage à raclette<br>                     | Brie à la coupe<br>              | Edam                           | Yaourt nature sucré<br> | Petit Louis<br>            |
| DESSERT DU JOUR               | Fruit de saison                            | Fruit de saison                  | Muffin pépites chocolat        | Compote de pommes<br>   | Quatre-quarts du chef<br>  |
| 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  
Protégée (AOP)



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine  
Contrôlée (AOC)  
Région ultrapériphérique  
(RUP)



Produit laitier Français



Produit local



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Haute valeur  
environnementale (HVE)  
Cuisiné par le Chef

