# LE MENU DE LA SEMAINE

**DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026**




| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Potage de légumes | Taboulé | | Macédoine mayonnaise | Œuf mayonnaise |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Grignottes de porc sauce tomate | Croq fromage | | Tartiflette | Beignets de calamar |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Coquillettes | Chou-fleur persillé | | Plat complet | Carottes à la crème |
| LAITAGE DU JOUR | Bûche de chèvre à la coupe | Petit suisse sucré | | Samos | Chanteneige |
| DESSERT DU JOUR | Beignet aux pommes | Fruit de saison | | Fruit de saison | Eclair au chocolat |
| 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
Viande de porc français
Volailles française
Agriculture Biologique
Plat végétarien
Bleu Blanc Cœur
Produit de saison
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
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)
Recette du chef