



LUNDI



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE DU JOUR	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Œuf mayonnaise 	Poireaux vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza Royale 	Cordon bleu de dinde 	Pâtes Carbonara 	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de blé 	Salade verte	Coquillettes 	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Brocolis béchamel 	Samos	(Plat complet)	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Croûlant 	Flan vanille nappé caramel	Madeleine	Fruit de saison
COUTERS	Muffin pépites chocolat 			

« 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 	Produit de saison 	Œufs Plein Air 	Filière Marine Engagée 	Appellation Origine Protégée (AOP)
Viande de porc français 	Agriculture Biologique 	Indication Géographique Protégée (IGP) 	Produit local 	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française 	Plat végétarien 	Soupe du chef 	Pâtisserie du chef 	Recette du chef
	Bleu Blanc Cœur 			



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

MARDI



JEUDI



LUNDI

MERCREDI

VENREDI



ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette	Betteraves Bio en vinaigrette	Saucisson cuit nature	Melon	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc	Boulettes de bœuf Bio au jus	Lasagne bolognaise	Quenelles natures sauce tomate	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Petit pois Bio	(Plat complet)	Torsades	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Couda	Vache au rit Bio	Chanteneige	St Nectaire	Petit moulu nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Crème chocolat Bio	Fruit de saison	Donuts au chocolat	Fruit de saison
COUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGINEST 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 françaises



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Région ultrapérimétrique
(RUP)



Œufs Plein Air



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine
Protégée (AOP)



Haute valeur
environnementale (HVE)



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé		Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Cœuf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus		Aiguillettes de poulet à la moutarde	Escalope viennoise	Filet de colin sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites		Haricots beurre persillés	Courgettes sauce tomate	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis		Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan vanille	Tarte aux pommes
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	Cœufs Plein Air	Filière Marine Engagée	Appellation Origine
Viande de porc français	Plat végétarien	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Protégée (AOP)
Volailles françaises	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Haute valeur environnementale (HVE)
					Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette du chef	Filand au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf au jus	Rôti de porc sauce crème	Sauté de volaille sauce crème	Pâté pomme de terre	Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Haricots verts persillés	Macaronis	(plat complet)	Semoule
LAITAGE DU JOUR	Emmental	St Paulin	Fromage blanc nature	Petit suisse sucré	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	Compote de pomme/poire	Fruit de saison	Fruits au sirop	Compote de pommes	Churros cœur cacao
COUTERS					

« 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 Protégée (IGP)



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine Protégée (AOP)



Haute valeur



environnementale (HVE)



Recette du chef

