



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SETEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	 Persillade de pdt	 Carotte rapée 	 Céleri rémoulade	 Haricots verts vinaigrette 	 Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Haut de cuisse de poulet rôti 	Crêpes au fromage 	Quenelles de volaille sauce crème 	Cheeseburger 	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	 Purée de potiron 	 Boulgour 	Frites 	 Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Petit suisse nature 	Chanteneige 	Vache picon 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Galette Bretonne 	Crème chocolat	Fruit de saison 	Quatre quarts du chef
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



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)



Région ultrapériphérique
(RUP)



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Soupe du chef



Produit local



Pâtisserie du chef



Haute valeur

environnementale (HVE)



Recette du chef





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





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ENTREE DU JOUR	Salami	Betteraves rouges	Persillade de P de T	Panier emmental	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la bolognaise	Aiguillette de poulet au jus	Accras de morue	Saucisse de Francfort
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	(Plat complet)	Pâtes au beurre	Epinards à la crème	Pomme noisette
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Chanteneige	Petit suisse	Yaourt au lait entier	St Nectaire
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine	Cookie pépites 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	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)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique (RUP)	Soupe du chef	Pâtisserie du chef	Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette 	Saucisson cuit 	Salade de pâtes 	Cœuf mayonnaise 	Salade coleslaw
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon grill sauce tomate 	Cordon bleu de dinde 	Burger de veau	Gratin dauphinois 	Beignet de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole 	Petit pois 	PDT campagnarde 	(Plat complet)	Haricots verts
LAITAGE DU JOUR	Samos 	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse nature 	Petit moulé nature 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Beignet chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes	Fruit de saison 	Liégeois vanille
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)
Région ultrapériphérique



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Produit local



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



(RUP)

Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 26 OCTOBRE AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Potage du chef 	Taboulé 	Carotte rapée	Betteraves vinaigrette 	Céleri rémoulade 
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas au jus  	Rôti de dinde au jus  	Pâtes à la carbonara  	Omelette nature  	Colin sauce crustacé  
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Carottes Vichy  	(Plat complet)	Petit pois  	Pomme vapeur
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc nature 	Edam 	Mimolette 	Petit suisse nature  	Cantal à la coupe   
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Crème vanille 	Tarte aux pommes du chef 	Liégeois chocolat  	Compote 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 	Œufs Plein Air 	Filière Marine Engagée 	Appellation Origine Protégée (AOP) Haute valeur environnementale (HVE) 
Viande de porc français 	Plat végétarien 	Appellation Origine Contrôlée (AOC) Région ultrapériphérique (RUP) 	Indication Géographique Protégée (IGP) 	Produit local 	
Volailles françaises 	Bleu Blanc Cœur 		Soupe du chef 	Pâtisserie du chef 	Recette du chef 