



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette du chef	Friand 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 pom/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

Viande de porc français

Volailles française

Agriculture Biologique

Plat végétarien

Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Région ultrapérimérique (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

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé	Chou blanc Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Ouf dur mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus	Raviois de légumes Bio	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Escalope viennoise	Filet de colin sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	(Plat complet)	Haricots beurre persilles	Courgettes sauce tomate	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Yaourt nature Bio	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe	Babybel
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote pom/poires Bio	Fruit de saison	Fian vanille	Tarte aux pommes
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



Viande de porc français



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine
Contrôle (AOC)



Région ultrapériphérique
(RUP)



CEUs Plein Air



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Soupe du chef



Fillière 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 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

JEUDI



LUNDI

MARDI

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 qui rit Bio	Chanteneige	St Nectaire	Peti 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, SOCIREST 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)



CEUs Plein Air



Indication Géographique
Protégée (IGP)



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 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

LUNDI



ENTREE DU JOUR	Carottes râpées
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat
COUTERS	

MARDI

Œuf Bio mayonnaise	Pizza légumes Bio
Salade verte	Edam
Flan vanille nappé caramel	

MERCREDI

Poireaux vinaigrette	Cordon bleu de dinde
Coquillettes	Fromage blanc
Compote pomme/raisin	

JEUDI

Concombre vinaigrette	Pâtes Carbonara
(Plat complet)	
Yaourt au lait entier	Madeleine

VENREDI

Chou-fleur vinaigrette	Filet meunière
Riz pilaff	Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison	

« Selon l'article R.1214 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



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Volailles française

