



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SEPTEMBRE 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
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



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 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

JEUDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	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	Carre 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 un bénéficiaire. »

- 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
- 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 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI



MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salami	Betteraves rouges	Persillade de P de T	Panier emmental	Céleri remoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la bolognaise	Alguillette 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 d'hiver	Madeleine	Cookie pépites chocolat
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 d'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 d'Origine Protégée (AOP)

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI



ENTREE DU JOUR	MERCREDI	MARDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette	Salade de pêches	Saucisson cuit	Salade coleslaw
Jambon grill sauce tomate	Burger de veau	Cordon bleu de dinde	Beignet de calamar
Riz créole	PDT campagnarde	Petit pois	Haricots verts
Samos	Petit suisse nature	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt nature
Beignet chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	MERCREDI	MARDI	VENDREDI
	Salade de pêches	Saucisson cuit	Œuf mayonnaise
	Burger de veau	Cordon bleu de dinde	Gratin dauphinois
	PDT campagnarde	Petit pois	(plat complet)
	Petit suisse nature	Bûche de chèvre à la coupe	Petit moule nature
	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
LAITAGE DU JOUR	MERCREDI	MARDI	VENDREDI
	Salade de pêches	Saucisson cuit	Œuf mayonnaise
	Burger de veau	Cordon bleu de dinde	Gratin dauphinois
	PDT campagnarde	Petit pois	(plat complet)
	Petit suisse nature	Bûche de chèvre à la coupe	Petit moule nature
	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
DESSERT DU JOUR	MERCREDI	MARDI	VENDREDI
	Salade de pêches	Saucisson cuit	Œuf mayonnaise
	Burger de veau	Cordon bleu de dinde	Gratin dauphinois
	PDT campagnarde	Petit pois	(plat complet)
	Petit suisse nature	Bûche de chèvre à la coupe	Petit moule nature
	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
COUTERS	MERCREDI	MARDI	VENDREDI
	Salade de pêches	Saucisson cuit	Œuf mayonnaise
	Burger de veau	Cordon bleu de dinde	Gratin dauphinois
	PDT campagnarde	Petit pois	(plat complet)
	Petit suisse nature	Bûche de chèvre à la coupe	Petit moule nature
	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison

« 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
- Œufs Plein Air
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Soupe du chef
- Filière Marine Engagée
- Produit local
- Pâtisserie du chef
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef