



























MENU

Semaine du 20 Juillet au 24 Juillet 2026

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|
|      | <h2>Lundi</h2> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Roti de dinde au jus </p> <p>Semoule </p> <p>Vache picon</p> <p>Compote de pommes</p> | <h2>Mardi</h2> <p>Brocolis vinaigrette </p> <p>Steak haché au jus </p> <p>Frites </p> <p>Carré frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <h2>Mercredi</h2> <p>Pâté de campagne </p> <p>Paupiette de veau sauce herbes </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> |  <h2>Jendredi</h2> <p>Melon</p> <p>Omelette nature </p> <p>chou-fleur persillé </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Roulé confiture </p> | <h2>Vendredi</h2> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Beignet de calamar à la romaine </p> <p>Torsades </p> <p>St Nectaire à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> |
| |  <p>Cuisiné par nos chefs</p> |  <p>Menu végétarien</p> |  <p>Agriculture biologique</p> |  <p>Filière Marine Engagée</p> | |
| <p>L LOCAL</p> |  <p>Origine France</p> |  <p>Pâtissé par nos chefs</p> | | | |

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.