



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 	Sauté de bœuf au jus 	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	 Purée de potiron 	 Boulgour	Purée de pdt 	 Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe	Petit suisse nature 	Vache picon	Chanteneige 	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