



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique



Indication Géographique



Protégée (IGP)

Soupe du chef



Produit local



Pâtisserie du chef



Protégée (AOP)



Haute valeur
environnementale (HVE)



Recette du chef



Volailles française



Bleu Blanc Cœur

