



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette 	Salade verte 	Salade de pâtes 	Œuf mayonnaise 	Salade coleslaw
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon grill sauce tomate 	Cordon bleu de dinde 	Burger de veau	Gratin dauphinois 	Beignet de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole 	Petit pois 	PDT campagnarde 	(Plat complet)	Haricots verts
LAITAGE DU JOUR	Samos	Babybel 	Petit suisse nature	Petit moulé nature 	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Beignet chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes	Fruit de saison 	Liégeois vanille
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
(RUP)



Indication Géographique
Protégé (IGP)



Soupe du chef



Produit local



Pâtisserie du chef



Haute valeur

environnementale (HVE)



Recette du chef

