



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 26 OCTOBRE AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage du chef 	Taboulé 	Carotte rapée	Betteraves vinaigrette 	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas au jus 	Rôti de dinde au jus 	Pâtes à la carbonara 	Omelette nature 	Colin sauce crustacé
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Carottes Vichy 	(Plat complet)	Ratatouille 	Pomme vapeur
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Mimolette	Edam 	Cantal à la coupe
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Crème vanille	Tarte aux pommes du chef 	Liégeois chocolat 	Compote pommes
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



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

