



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf au jus 	Rôti de porc sauce crème 	Sauté de volaille sauce crème 	Pâté pomme de terre 	Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Haricots verts persillés 	Macaronis	(Plat complet)	Semoule
LAITAGE DU JOUR	Emmental	St Paulin	Fromage blanc nature	Petit suisse sucré 	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	Compote de pom/poire	Fruit de saison	Fruits au sirop	Compote de pommes 	Churros cœur cacao
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



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique (RUP)



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine Protégée (AOP)



Haute valeur environnementale (HVE)



Recette du chef

