



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026



LUNDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé
PLAT DU JOUR (menu unique)	Steak haché au jus
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison
GOUTERS	

MERCREDI

Chou blanc Bio vinaigrette 	Macédoine mayonnaise
Raviolis de légumes Bio 	Aiguillettes de poulet à la moutarde
(Plat complet)	Haricots beurre persillés
Yogurt nature Bio 	Fromage blanc nature
Compote pom/bpoires Bio 	Fruit de saison

JEUDI

Pâté de campagne	Escalope viennoise
	Courgettes sauce tomate
	Camembert à la coupe
	Flan vanille

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise 	Filet de colin sauce Nantua
	Riz créole
	Babybel
	Tarte aux pommes

« 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