



LE MENU DE LA SEMAINE



Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

JEUDI



LUNDI

MARDI



MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette 	Betteraves Bio en vinaigrette 	Saucisson cuit nature 	Melon 	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc 	Boulettes au bœuf Bio au jus 	Lasagne bolognaise 	Quenelles natures sauce tomate 	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 	Petit pois Bio 	(Plat complet)	Torsades 	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Gouda	Vache qui rit Bio 	Chanteneige	St Nectaire 	Peti moulé nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison 	Crème chocolat Bio 	Fruit de saison 	Donuts au chocolat 	Fruit de saison
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 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