

LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées	Œuf Bio mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Pizza légumes Bio	Cordon bleu de dinde	Pâtes Carbonara	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel	Salade verte	Coquillettes	(Plat complet)	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait	Edam	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat	Flan vaille nappé caramel	Compote pom/fraise	Madeleine	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