



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Salami	Betteraves rouges		Persillade de P de T		Panier emmental		Celeri remoulade	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la bolognaise		Aiguillette de poulet au jus		Accras de morue		Saucisse de Francfort	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	(Plat complet)		Pâtes au beurre		Epinards à la crème		Pomme noisette	
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Chanteneige		Petit suisse		Yaourt au lait entier		St Nectaire	
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison		Fruit d'automne		Madeline		Cookie pépites chocolat	
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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Region ultraperiphere (RUP)



CEufs Plein Air



Indication Géographique Protégée (IGP)



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine Protégée (AOP)



Haute valeur environnementale (HVE)



Recette du chef

