



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

MARDI

JEUDI



LUNDI

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 de bœuf Bio au jus 	 Lasagne bolognaise 	 Quenelles natures sauce tomate 	 Beignets de calamar
LECUMES 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