



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	 Betteraves vinaigrette du chef	 Friand au fromage	 Céleri rémoulade	 Salade verte	 Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	 Sauté de bœuf au jus	 Rôti de porc sauce crème	 Sauté de volaille sauce crème	 Pâté pomme de terre	 Merlu sauce Espagnole
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Pommes sautées	 Haricots verts persillés	 Macaronis	 (Plat complet)	 Semoule
LAITAGE DU JOUR	 Emmental	 St Paulin	 Fromage blanc nature	 Petit suisse sucré	 Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	 Compote de pom/poire	 Fruit de saison	 Fruits au sirop	 Compote de pommes	 Churros cœur cacao
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	Produit de saison	Œufs Plein Air	Filière Marine Engagée	Appellation d'origine Protégée (AOP)
Viande de porc français	Plat végétarien	Appellation d'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