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 mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Pizza Royale	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	Samos	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
Viande de porc français
Volailles française
Agriculture Biologique
Plat végétarien
Bleu Blanc Cœur
Produit de saison
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique (RUP)
Œufs Plein Air
Indication Géographique Protégé (IGP)
Soupe du chef
Filière Marine Engagée
Produit local
Pâtisserie du chef
Appellation Origine Protégée (AOP)
Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef