LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Salade de riz	Potage au potiron	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Raclette (jambon blanc salami, rosette)	Quenelles de veau sauce crème	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur	Petit pois	Haricots beurre	P de T rissolées	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Fromage à raclette	Brie à la coupe	Edam	Yaourt nature sucré	Petit Louis
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin pépites chocolat	Compote de pommes	Quatre-quarts du chef
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
Produit laitier Français
Soupe du chef
Filière Marine Engagée
Produit local
Pâtisserie du chef
Appellation Origine Protégée (AOP)
Haute valeur environnementale (HVE)
Cuisiné par le Chef