



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 16 NOVEMBRE AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	P de T vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Salade verte 	Duo de crudités
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de poulet forestier 	Jambon blanc 	Rôti de porc au jus 	Pâté pomme de terre 	Poisson meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre 	Purée de pomme de terre	Blé 	(Plat complet)	Haricots verts persillés
LAITAGE DU JOUR	Yaourt au lait entier 	Babybel 	Pavé 1/2 sel 	Cantal à la coupe 	Petit suisse nature
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Chouquettes
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)



Haute valeur



environnementale (HVE)

Cuisiné par le Chef



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique



Produit laitier Français



Produit local



Pâtisserie du chef



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



(RUP)



Soupe du chef

