



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 9 NOVEMBRE AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Concombre à la crème 	Salade piémontaise		Carottes rapées 	Salade coleslaw
PLAT DU JOUR (menu unique)	Œufs à la béchamel 	Paupiette de veau au jus		Boulette au bœuf BIO sauce tomate 	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème 	Ratatouille		Semoule 	Coquillettes
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Yaourt nature sucré 		Emmental 	Samos
DESSERT DU JOUR	Crêpe sucré 	Fruit de saison 		Compote de poires 	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



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique
(RUP)



Produit laitier Français



Produit local



Appellation Origine
Protégée (AOP)
Haute valeur
environnementale (HVE)
Cuisiné par le Chef



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Soupe du chef



Pâtisserie du chef

