



# LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

JEUDI



|                               | LUNDI                      | MARDI            | MERCREDI                | JEUDI                             | VENDREDI           |
|-------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| ENTREE DU JOUR                | Salade pêcheur             | Céleri rémoulade | Chou rouge vinaigrette  | Salade verte                      | Œuf mayonnaise     |
| PLAT DU JOUR<br>(menu unique) | Sauté de porc au jus       | Tartiflette      | Lasagne à la bolognaise | Quenelles natures<br>sauce tomate | Nuggets de poisson |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT      | Chou-fleur béchamel        | (Plat complet)   | (Plat complet)          | Riz                               | Haricots verts     |
| LAITAGE DU JOUR               | Bûche de chèvre à la coupe | St Paulin        | Fromage blanc           | Petit suisse nature               | Petit moulé        |
| DESSERT DU JOUR               | Mousse au chocolat         | Fruit de saison  | Beignet aux pommes      | Compote pomme/banane              | 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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



AOC / IGP



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

