



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

JEUDI



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ENTREE DU JOUR	 Betteraves vinaigrette	Friand au fromage 		Salade verte 	Melon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf au jus  	Rôti de porc sauce crème  		Pâté pomme de terre   	Merlu sauce Espagnole  
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Haricots verts persillés 		(Plat complet)	Semoule  
LAITAGE DU JOUR	Emmental	St Paulin		Petit suisse sucré 	Brie à la coupe
DESSERT DU JOUR	Compote de pomme/poire	 Fruit de saison		Compote de pommes 	Churros cœur cacao 
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)



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique (RUP)



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef

