



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



Produit laitier Français



Produit local



Pâtisserie du chef



Haute valeur  
environnementale (HVE)  
Cuisiné par le Chef



Volailles française



Bleu Blanc Cœur

