



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade verte 	Brocolis vinaigrette 	Salade de riz 	Potage au potiron 	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Raclette (jambon blanc salami, rosette)	Quenelles de veau sauce crème	Sauté de bœuf sauce paprika 	Omelette nature 	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur	Petit pois 	Haricots beurre 	P de T rissolées 	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Fromage à raclette 	Brie à la coupe 	Edam	Yaourt nature sucré 	Petit Louis
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin pépites chocolat	Compote de pommes 	Quatre-quarts du chef
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



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Haute valeur
environnementale (HVE)
Cuisiné par le Chef

