



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 7 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Saucisson cuit 	Pomme de terre vinaigrette		Betteraves BIO vinaigrette 	Carottes rapées
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza jambon fromage 	Œufs à la béchamel 		Steak haché BIO sauce échalotes 	Quenelles de brochet sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Epinards 		Riz 	Cocos au jus
LAITAGE DU JOUR	Mimolette	Brie à la coupe 		Vache qui rit 	Petit suisse sucré
DESSERT DU JOUR	Compote de pommes	Fruit de saison 		Crème chocolat 	Chausson aux pommes

« 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) 	Produit laitier Français 	Produit local 	Haute valeur environnementale (HVE)
Volailles française 	Bleu Blanc Cœur 	Région ultrapériphérique (RUP) 	Soupe du chef 	Pâtisserie du chef 	Recette du chef