



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 Aout au Vendredi 4 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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

« 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 