



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026



JEUDI



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomates vinaigrette 	Betteraves Bio en vinaigrette 		Melon 	Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon blanc 	Boulettes au bœuf Bio au jus 		Quenelles natures sauce tomate 	Beignets de calamar
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 	Petit pois Bio 		Torsades 	Poêlée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Gouda	Vache qui rit Bio 		St Nectaire 	Petit moulé nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Crème chocolat Bio		Donuts au chocolat	Fruit de saison

« 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 	Cœufs 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