



LE MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées	Œuf mayonnaise		Concombre vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Pizza Royale 		Pâtes Carbonara 	Filet meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel 	Salade verte		(Plat complet)	Riz pilaff
LAITAGE DU JOUR	Croc'lait	Samos		Yaourt au lait entier	Buche de chèvre à la coupe
DESSERT DU JOUR	Muffin pépites chocolat	Flan vaille nappé caramel		Madeleine	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		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