



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SETEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	 Persillade de pdt	 Carotte rapée	 Céleri rémoulade	 Haricots verts vinaigrette	 Salade de riz
PLAT DU JOUR (menu unique)	Haut de cuisse de poulet rôti	Crêpes au fromage	Quenelles de volaille sauce crème	Cheeseburger	Blanquette de poissons
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre	 Purée de potiron	 Boulgour	Frites	 Brocolis persillés
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe	Petit suisse nature	Chanteneige	Vache picon	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Galette Bretonne	Crème chocolat	Fruit de saison	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



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique
(RUP)



Œufs Plein Air



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine
Protégée (AOP)



Haute valeur
environnementale (HVE)

Recette du chef

