LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE DU JOUR	Salade pêcheur	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Œuf mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc au jus	Tartiflette	Lasagne à la bolognaise	Quenelles natures *sauce tomate*	Nuggets de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur béchamel	(Plat complet)	(Plat complet)	Riz	Haricots verts
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre à la coupe	St Paulin	Fromage blanc	Petit suisse nature	Petit moulé
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme/banane	Fruit de saison
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
Viande de porc français
Volailles française
Agriculture Biologique
Plat végétarien
Bleu Blanc Cœur
Produit de saison
AOC / IGP
Région ultrapériphérique (RUP)
Œufs Plein Air
Produit laitier Français
Soupe du chef
Filière Marine Engagée
Produit local
Pâtisserie du chef
Appellation Origine Protégée (AOP)
Haute valeur environnementale (HVE)
Cuisiné par le Chef