LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 9 NOVEMBRE AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE DU JOUR	Concombre à la crème	Salade piémontaise		Carottes rapées	Salade coleslaw
PLAT DU JOUR (menu unique)	Œufs à la béchamel	Paupiette de veau au jus		Boulette au bœuf BIO sauce tomate	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème	Ratatouille		Semoule	Coquillettes
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe	Yaourt nature sucré		Emmental	Samos
DESSERT DU JOUR	Crêpe sucré	Fuit de saison		Compote de poires	Fuit 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
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
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