



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SEPTEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026
MARDI



LUNDI					
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 	Sauté de bœuf au jus   	Blanquette de poissons  
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre 	Purée de potiron   	Boulgour 	Purée de pdt 	Brocolis persillés 
LAITAGE DU JOUR	Camembert à la coupe 	Petit suisse nature  	Vache picon 	Chanteneige  	Yaourt nature 
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison  	Galette Bretonne 	Crème chocolat 	Fruit de saison   	Quatre quarts du chef 
COUTERS					

« 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

Produit de saison

CEufs Plein Air

Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande de porc français

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Produit local
- Volailles française

Région ultrapérimérique (RUP)

Pâtisserie du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENREDI



ENTREE DU JOUR	Taboulé	Cake jambon du chef	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette	Duo de crudités
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôt de porc au jus	Boulettes au poulet sauce tomate	Rissolette de veau	Omelette nature	Poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carott cœur potiron pois chiche	Courgettes béchamel	Torsades	Haricots beurre	Ratatouille
LAITAGE DU JOUR	Couda	St Paulin	Carré frais	Camembert	Yaourt nature
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan vanille	Crème chocolat	Chouquettes
COUTERS					

« 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



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)



Région ultraperiphrérique



CEufs Plein Air



Indication Géographique



Protégé (IGP)



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine



Protégée (AOP)



Haute valeur



environnementale (HVE)



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENREDI



ENTREE DU JOUR	Salami	Betteraves rouges	Persillade de P de T	Panier emmental	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la bolognaise	Aiguillette de poulet au jus	Accras de morue	Saucisse de Francfort
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	(Plat complet)	Pâtes au beurre	Epinards à la crème	Pomme noisette
LAITAGE DU JOUR	Petit Louis	Chanteneige	Petit suisse	Yaourt au lait entier	St Nectaire
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit d'hiver	Madeleine	Cookie pépites chocolat
COUTERS					

« 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



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande de porc français



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Volailles française



Plat végétarien



Region ultrapérimétrique (RUP)



Soupe du chef

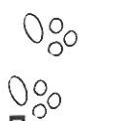


Pâtisserie du chef



Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

JEUDI



LUNDI		MARDI		MERCREDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette	Salade verte	Salade de pâtes	Œuf mayonnaise	Salade coleslaw		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Jambon grill sauce tomate	Cordon bleu de dinde	Burger de veau	Gratin dauphinois	Beignet de calamar		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole	Petit pois	PDT campagnarde	(Plat complet)	Haricots verts		
LAITAGE DU JOUR	Samos	Babybel	Petit suisse nature	Petit moulé nature	Yaourt nature		
DESSERT DU JOUR	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille		
COUTERS							

« 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



Produit de saison



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine Protégée (AOP)



Viande de porc français



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





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 26 OCTOBRE AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

JEUDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Potage du chef	Taboulé	Carotte rapée	Betteraves vinaigrette	Céleri remoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas au jus	Rôti de dinde au jus	Pâtes à la carbonara	Omelette nature	Colin sauce crustacé
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Carottes Vichy	(Plat complet)	Ratatouille	Pomme vapeur
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Mimollette	Edam	Cantal à la coupe
DESSERT DU JOUR	Fruit de saison	Crème vanille	Tarte aux pommes du chef	Liégeois chocolat	Compote pommes
COUTERS					

« 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



Produit de saison



Œufs Plein Air



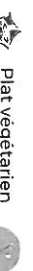
Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Appellation Origine



Indication Géographique



Produit local



Appellation Origine



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef

