



# LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28 SETEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Viande de porc français Plat végétarien

Volailles française Bleu Blanc Cœur

Produit de saison

Appellation Origine  
Contrôlée (AOC)   
Région ultrapériphérique  
(RUP)

Œufs 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 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

JEUDI



|                               | LUNDI                            | MARDI                                | MERCREDI                | JEUDI                      | VENDREDI            |
|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|
| ENTREE DU JOUR                | Taboulé<br>                      | Cake jambon du chef<br>              | Concombre à la crème    | Betteraves vinaigrette<br> | Duo de crudités<br> |
| PLAT DU JOUR<br>(menu unique) | Rôti de porc au jus<br>          | Boulettes au poulet sauce tomate<br> | Rissollette de veau<br> | Omelette nature<br>        | Poisson pané        |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT      | Carott' cœur potlron pois chiche | Courgettes béchamel<br>              | Torsades<br>            | P de T rissolées<br>       | Ratatouille         |
| LAITAGE DU JOUR               | Couda                            | St Paulin<br>                        | Carré frais<br>         | Brie à la coupe<br>        | Yaourt nature<br>   |
| DESSERT DU JOUR               | Fruit de saison<br>              | Compote de pommes                    | Flan vanille<br>        | Crème caramel<br>          | Chouquettes<br>     |
| 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



Œufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)  
Région ultrapériphérique



Indication Géographique



Protégé (IGP)

Produit local



Haute valeur



environnementale (HVE)

Volailles française



Bleu Blanc Cœur



(RUP)

Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Recette du chef





# LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

JEUDI



| LUNDI                         |  | MARDI                    |  | MERCREDI              |  | MENU VEGETARIEN              |  | VENDREDI              |  |                         |  |
|-------------------------------|--|--------------------------|--|-----------------------|--|------------------------------|--|-----------------------|--|-------------------------|--|
| ENTREE DU JOUR                |  | Salami                   |  | Betteraves rouges     |  | Persillade de P de T         |  | Panier emmental       |  | Céleri rémoulade        |  |
| PLAT DU JOUR<br>(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 de saison              |  | Madeleine             |  | Cookie pépites chocolat |  |
| 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                   | Ceufs 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                     |