# LE MENU DE LA SEMAINE

## DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026




| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Potage de légumes | Taboulé | | Macédoine mayonnaise | Œuf mayonnaise |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Grignottes de porc sauce tomate | Croq fromage | | Tartiflette | Beignets de calamar |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Coquillettes | Chou-fleur persillé | | Plat complet | Carottes à la crème |
| LAITAGE DU JOUR | Bûche de chèvre à la coupe | Petit suisse sucré | | Samos | Chanteneige |
| DESSERT DU JOUR | Beignet aux pommes | Fruit de saison | | Fruit de saison | Eclair au 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
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)
Recette du chef

# LE MENU DE LA SEMAINE

## DU LUNDI 7 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026




| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Saucisson cuit | P de terre vinaigrette | | Betteraves BIO vinaigrette | Carottes rapées |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Pizza jambon fromage | Œufs à la béchamel | | Steak haché BIO sauce échalotes | Quenelles de brochet sauce Nantua |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Salade verte | Epinards | | Riz | Cocos au jus |
| LAITAGE DU JOUR | Mimolette | Brie à la coupe | | Vache qui rit | Petit suisse sucré |
| DESSERT DU JOUR | Compote de pommes | Fruit de saison | | Crème chocolat | Chausson aux pommes |
| 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)
Recette du chef

# LE MENU DE LA SEMAINE

## DU LUNDI 14 DECEMBRE AU VENDREDI 18 DECEMBRE 2026




| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Lentilles vinaigrette | Potage de légumes | | Mousse de canard | Chou-fleur vinaigrette |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Rôti de dinde sauce crème | Panier emmental | | Sauté de chapon sauce petits lutins | Médaillon de merlu sauce Armoricaine |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts persillés | Salade verte | | Pomme pin | Riz créole |
| LAITAGE DU JOUR | Yaourt au lait entier | St Paulin | | Entremet sapin 2 chocolats | Cantal à la coupe |
| DESSERT DU JOUR | Madeleine | Flan vanille | | Clémentines + chocolat de Noël | Compote pomme banane |
| 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)
Recette du chef