

# MENU

Semaine du 8 Décembre au 12 Décembre 2025

LA CHAPELLE-AUX-CHASSES  
PARAY-LE-FRÉSIL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>         Rosette cornichons          Boulette de bœuf au jus          Haricots beurre          Mimolette          Compote de pommes       </p>	<p>         Pdt vinaigrette          Oeufs à la béchamel          Epinards          Brie à la coupe          Fruit de saison       </p>	<p>         Salade verte          Charcuteries          Pommes vapeurs + fromage Raclette          L          Liégeois vanille       </p>	<p>         Céleri rémoulade          Steak haché sauce échalote          Riz          Vache qui rit          Crème chocolat       </p>	<p>         Carottes râpées          Quenelles de brochet sauce Nantua          Cocos au jus          Petit suisse          Gâteau basque       </p>

Cuisiné par nos chefs  <b>L</b> LOCAL	Menu végétarien  <b>F</b> Origine France	Agriculture biologique  <b>C</b> Pâtissé par nos chefs	Pêche responsable
---	--	--	-------------------



### La boîte aux lettres du Père Noël

Savez-vous que le père Noël a vraiment une adresse ?  
 Sa boîte aux lettres se trouve au Canada et si vous lui écrivez avant le 16 décembre - dans plus de 30 langues différentes, y compris le braille - il vous répondra.



Il suffit d'envoyer votre lettre à : Père Noël, Pôle Nord H0H 0H0, Canada. C'est gratuit ; vous n'avez donc pas besoin d'affranchir votre lettre, car le Père Noël est génial... tout comme le code postal du pôle Nord.



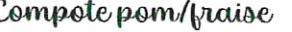
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <b>Potage de légumes</b> <b>Grignottes de porc sauce tomate</b>   <b>Coquillettes</b> <b>Bûche de chèvre</b> <b>Beignet pomme</b>	 <b>Taboulé</b> <b>Croq' fromage</b>  <b>Chou-fleur persillé</b> <b>Petit suisse sucré</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Salade de blé Provençale</b>  <b>Chipolatas au jus</b>   <b>Petit pois</b>  <b>Petit moulé ail et fines herbes</b>  <b>Compote pom/fraise</b>	 <b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Tartiflette</b>   <b>(plat complet)</b>  <b>Samos</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Oeuf mayonnaise</b>  <b>Beignet de calamar</b>  <b>Carottes à la crème</b>   <b>Chanteneige</b>  <b>Mini chou à la crème</b>



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



LOCAL



Origine France



Pâtissé par nos chefs



Si l'hiver est chargé d'eau, l'été ne sera que plus beau  
Hiver rude et tardif, rend le pommier productif ...

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# MENU

Semaine du 15 Décembre au 19 Décembre 2025

LA CHAPELLE-AUX-CHASSES  
PARAY-LE-FRESIER

## Lundi



Lentilles vinaigrette



Rôti de dinde sauce crème



Haricots verts persillés



Yaourt au lait entier



Madeleine

## Mardi

Potage de légumes



Panier emmental



Salade verte

St Paulin

Flan vanille

## Mercredi



Salade de pâtes



Cordon bleu



Ratatouille

Petit moulé nature

Fruit de saison

## Jeudi



Mousse de canard

Sauté de chapon sauce suprême

Pomme Pin

Entremet chocolat noisette

Clémentine + chocolat de Noël

## Vendredi



Chou-fleur vinaigrette

Médaillon merlu sauce Armoricaine

Riz créole

Gouda

Compote pom/banane

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs



### Quelle est la vraie signification de Noël ?

Le terme "Noël" apparaît pour la première fois au XII<sup>e</sup> siècle. Il dérive du latin natalis dies, signifiant "jour de naissance". Ce mot partage une racine commune avec ses équivalents dans plusieurs langues romanes : natale en italien, natal en portugais, navidad en espagnol...



C'est les vacances!

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.