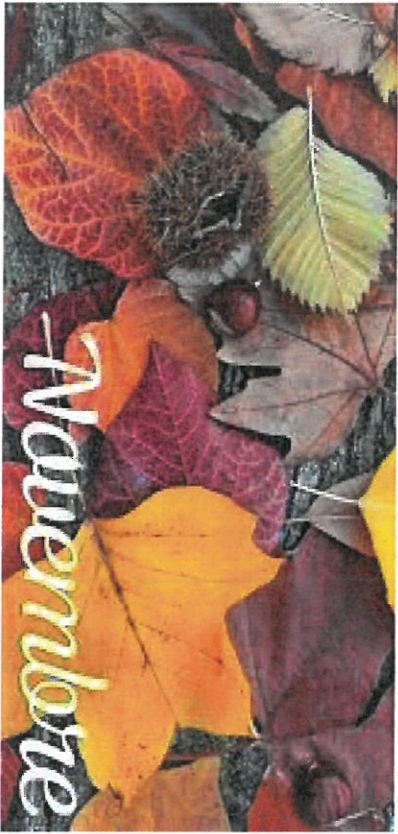


Lundi				
    				
    				
Mardi				
    				
Mercredi				
    				
Jeudi				
   				
Vendredi				
    				
   				
L	LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	



Novembre est le mois de la plénitude automnale, pluvieux, avec des plantes dépouillées de leur feuillage ; avec les premières gelées du matin, c'est un signe avant-coureur de la saison hivernale qui commence le mois suivant ; un mois qui nous rapproche de l'hiver et de Noël.

 Lundi Mardi Mercredi Judi Vendredi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumineuses sèches  Produits sucrés				
 Concombre à la crème  Œufs béchamel  Epinards à la crème  Camembert à la coupe  Crêpe sucrée				
 				
 Salade piémontaise  Paupiette de veau au jus  Ratatouille  Yaourt nature sucré  Fruit du jour				
 Carottes râpées  Boulettes de bœuf au jus  Gensoule  Emmental  Compote de poires				
 Salade colorée  Poisson pané  Coquillettes  Sauce  Fruit du jour				

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



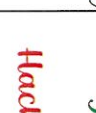
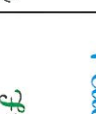
Armistice du 11 novembre 1918



L'armistice de 1918, signé le 11 novembre 1918 à 5 h 15 , met
prévisoirement fin aux combats de la Première Guerre
mondiale (1914-1918).

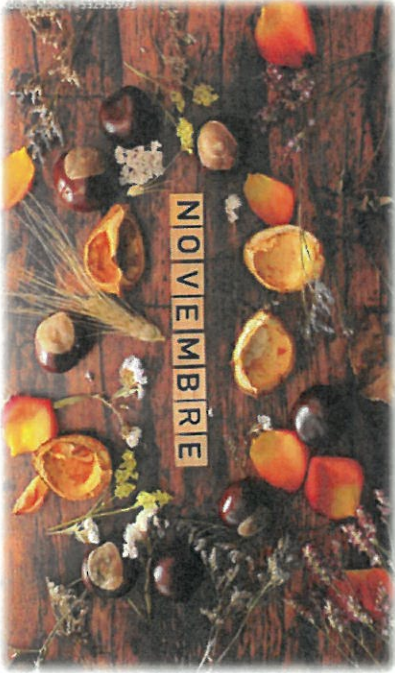
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes 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.

Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés  Salade de rig, niçoise  Gaufre de porc sauce aux herbes   Chou-fleur béchamel Gouda Mousse chocolat	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés  Céléri remoulade  Anguilllette de poulet au jus  Frites Saint Paulin Fruit du jour	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés  Chou rouge vinaigrette Escarottes (plat complet) Fromage blanc Baignet chocolat	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés  Salade verte Hachis parmentier aux lentilles  (plat complet) Guisée aux fruits Compote pomme/banane	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés  Œuf mayonnaise Muguet de poisson  Haricots verts Petit moule nature Fruit du jour

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

Pourquoi Novembre s'appelle Novembre?
Du latin novembria, de novem, "neuf", novembre est, étymologiquement, le neuvième mois de l'année.



« 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.

MENU

Semaine du Lundi 24 Novembre au 28 Novembre 2025

 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés									
Lundi					Mardi				
Salade verte Charcuteries Pommes vapeur + fromage raclette 					Brocolis vinaigrette Quenelles de veau sauce crème Petit pois Brie à la coupe Fruit du jour				
Mercredi					Jeudi				
Salade de rig Gauté de bœuf sauce paprika Chou fleur persillé Edam Muffin pépites chocolat					Salade de pâtes Omelette nature Salade verte Yaourt nature sucré Compote de fruits				
Vendredi					Œuf mayonnaise Blanquette de poissons Riz créole Petit pois Mousse au chocolat				
 Menu végétarien					 Agriculture biologique				
 Origine France					 Pêche responsable				
Cuisiné par nos chefs					Pâtissé par nos chefs				
L LOCAL									

Quelle est la tradition française de la raclette ?

La raclette est originaire des Alpes suisses, où les bergers faisaient fondre du fromage sur un feu ouvert et le racleaient sur leur pain ou leurs pommes de terre. Cette tradition a vraisemblablement évolué au fil du temps pour devenir un plat populaire en Suisse, puis en France et aujourd'hui apprécié dans le monde entier.



« 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.

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