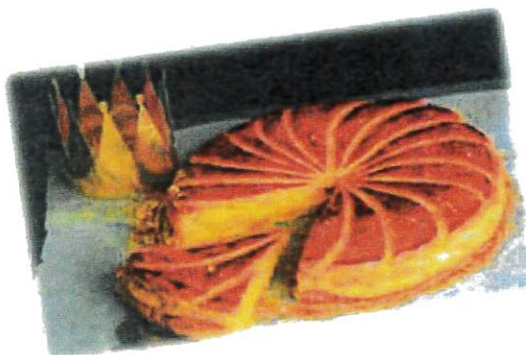


MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi		
Produits laitiers	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de riz		
Fruits et légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Cheeseburger	Blanquette de poisson		
Viandes, poissons, œufs	Semoule	Salade verte	Ratatouille	Frites	Poêlée de légumes		
Céréales, légumes secs	Vache qui rit	Yaourt lait entier L	Tomme noire	Edam	Brie à la coupe		
Produits sucrés	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des rois		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



La galette des rois

La galette des rois, dans sa version simple, est une galette de pâte feuilletée ciselée d'entailles croisées et dorée au four. Elle est généralement accompagnée par diverses préparations : frangipane, fruits, chocolat, crèmes... La galette préférée des Français est celle fourrée à la frangipane, crème à base d'amandes douces, de beurre, d'œufs et de sucre. Elle aurait été inventée par un noble florentin, le marquis de Frangipani, il y a plusieurs siècles.

« 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 12 Janvier au 16 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons
Fruits et légumes	Rissollette de veau	Sauté de bœuf au jus	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Viandes, poissons œufs	Purée de courgettes	Boullgour	Haricots beurre	Pommes rissolées	Petit pois carottes
Céréales légumes secs	Croc lait	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Bûche de chèvre à la coupe	Babybel
Produits sucrés	Crème chocolat	Compote pom/banane	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison

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

Un mois de janvier sans gelée n'amène jamais une bonne année.

Les hivers les plus froids, sont ceux qui prennent vers les Rois.

Beaux jours de janvier trompent l'homme en février.



« 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 19 Janvier au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade verte	Chou blanc vinaigrette
	Œufs durs béchamel	Poulet Basquaise	Blanquette de dinde à l'ancienne	L Tartiflette	Beignet de calamar
	Epinards	Riz	Bouquet breton	(Plat complet)	Blé à la tomate
	Gouda	Petit moulé	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette
Flan nappé caramel	Compote de pommes	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef	
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs	

Un repas végétarien

Une fois par semaine!

c'est un repas sans viande et sans poisson



Des menus végétariens pour...

... Faire découvrir de nouvelles saveurs

... Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

... Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

« 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. »

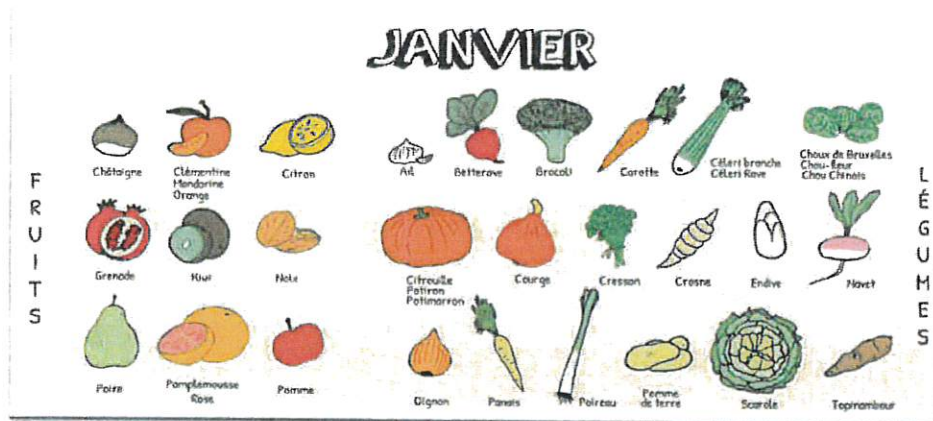
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi		
	Salade mexicaine	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Rosette	Euf mayonnaise		
	Paupiette de veau au jus	Raviolis de légumes (Plat complet)	Chipolatas au jus	Cordon bleu de dinde	Quenelles de brochet sauce crème		
	Haricots verts	Chanteneige	Purée de pdt	Chou fleur béchamel	Coquillettes		
	Emmental	Galette St Michel	Babybel	Fromage blanc sucré	Camembert à la coupe		
	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Pomme cuite confiture	Muffin pépites chocolat		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
	L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »

« 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.