

MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

Lundi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Produits sucrés

Potage de légumes

Sauté de porc sauce tomate

Coquillettes

Yaourt nature

Tarte aux pommes

Mardi

Taboulé

Croq' fromage

Chou-fleur persillé

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi

Salade de blé Provençale

Chipolatas au jus

Petit pois

Petit moulu ail et fines herbes

Compote pom/fraise

Judi

Macédoine mayonnaise

Tartiflette

Games

Fruit de saison

Vendredi

Œuf mayonnaise

Beignet de calamar

Carottes à la crème

Chanteneige

Mini chou à la crème

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



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, 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 8 Décembre au 12 Décembre 2025

Lundi

Produits laitiers

Fruits et légumes

Céréales légumes secs

Viandes, poissons œufs

Produits sucrés

Rosette cornichons

Boulette de bœuf au jus

Haricots beurre

Mimosette

Compote de pommes

Mardi

Pdt vinaigrette

Oeufs à la béchamel

Epinards

Brie à la coupe

Fruit de saison

Mercredi

Salade verte

Charcuteries

Pommes vapeurs + fromage Raclette

Liégeois vanille

Jendredi

Céléri remoulade

Steak haché sauce échalote

Rig

Vache qui rit

Crème chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Quenelles de brochet sauce Nantua

Cocos au jus

Petit suisse

Gâteau basque

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



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-H0H0 OH0, 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, 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.

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 moult nature

 Fruit de saison

Judi

 Mousse de canard

 Gauté de chapon sauce suprême

 Pomme Pin

 Entremet chocolat noisette

 Clémentine + chocolat de Noël

Vendredi

 Chou-fleur vinaigrette

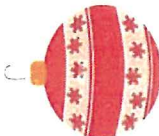
 Médailon merlu sauce Américaine

 Riz créole

 Gouda

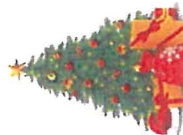
 Compote pom/banane

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" apparait pour la première fois au XII^e 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.