

Lundi



Mardi



Mercredi



Judi



Vendredi

Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Vache qui rit Fruit de saison	Céléri rémoulade Pizza fromage Salade verte Yaourt lait entier L Madeleine	Salade piémontaise Merquez au jus Ratatouille Tomme noire Fruit de saison	Carottes râpées Cheeseburger Frites Edam Fruit de saison	Salade de riz Blanquette de poisson Poêlée de légumes Brie à la coupe Galette des rois
--	--	---	--	--

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



La galette des rois

La galette des rois, dans sa version simple, est une galette de pâte feuilletée ciselée d'enlailles 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. Merçi 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

Macédoine
vinaigrette

Haricots verts
vinaigrette

Rissollette de veau

Sauté de bœuf au jus

Purée de courgettes

Boulgour

Croc tail

Petit suisse sucré

Crème chocolat

Compote pom/banane

Mardi

Betteraves vinaigrette

Salade Marco Polo

Omelette nature

Croque-Monsieur

Pommes rissolées

Haricots beurre

Babybel

Petit moulé ail et fines
herbes

Tarte aux pommes

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe aux
champignons

Poisson pané

Petit pois carottes

Bûche de chèvre à la
coupe

Fruit de saison

Vendredi

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.



Lundi		Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Salade de pâtes Oufs durs béchamel Epinards Gouda Flan nappé caran	 Céleri rémoulade Poulet Basquaise Riz Petit moule Compote de pommes	 Taboulé Blanquette de dinde à l'ancienne Bouquet breton Saint Nectaire Salade de fruits	 Salade verte Tartiflette (Plat complet) Yaourt sucré Fruit de saison	 Chou blanc vinaigrette Beignet de calamar Blé à la tomate Mimelette Tarte aux pommes chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
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.

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

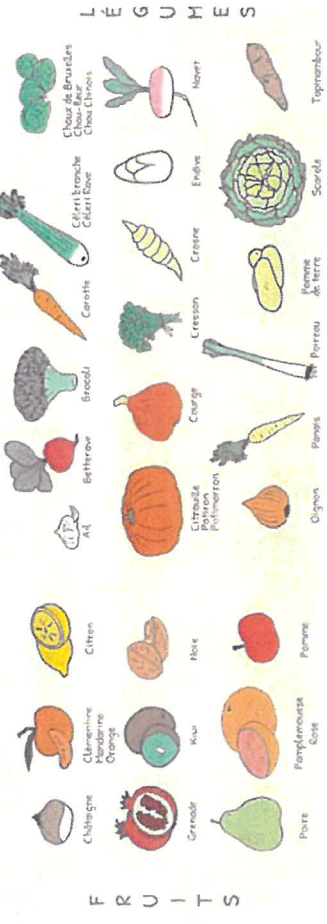
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

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

JANVIER



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.