

MENU

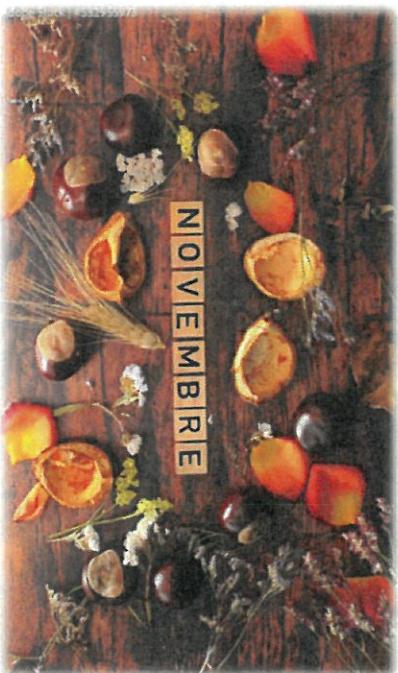
Lundi

Mardiv

Mercredi

Vendredi

 <p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>LOCAL</p> <p>Origine France</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales, légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Salade de riz nicois</p> <p>Sauté de porc sauce aux herbes</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet mignon vinaigrette</p> <p>Filet mignon au beurre</p> <p>Filet mignon aux lardons</p> <p>Filet mignon aux pommes</p> <p>Filet mignon au fromage blanc</p> <p>Filet mignon au fromage blanc et au jambon</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet mignon vinaigrette</p> <p>Filet mignon au beurre</p> <p>Filet mignon aux lardons</p> <p>Filet mignon aux pommes</p> <p>Filet mignon au fromage blanc</p> <p>Filet mignon au fromage blanc et au jambon</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet mignon vinaigrette</p> <p>Filet mignon au beurre</p> <p>Filet mignon aux lardons</p> <p>Filet mignon aux pommes</p> <p>Filet mignon au fromage blanc</p> <p>Filet mignon au fromage blanc et au jambon</p>



Pourquoi Novembre s'appelle Novembre?

Qui latin *nauembris*, de *nauem*, "neuf", *nouembre* 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.

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

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

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

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Cuisiné par nos chefs

Menu végétarien

Agriculture biologique

Pâtissé par nos chefs

L LOCAL

Origine France



Armistice du 11 novembre 1918

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

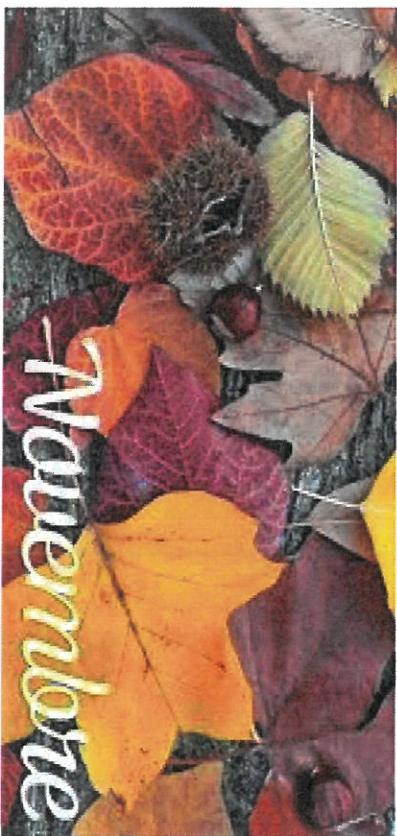
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
									
									
									
									
					<img alt="French flag icon" data-bbox="128 78670				



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.

« 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. »

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

Semaine du Lundi 24 Novembre au 28 Novembre 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quelle est la tradition française de la raclette ?</p> <p>La raclette est originaire des Alpes suisses, où les bergers faisaient fondre du fromage sur un feu ouvert et le recalaient 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.</p>	<p>Chacuteries</p> <p>Viandes, poissons</p> <p>Fromage raclette</p> <p>Produits sucrés</p> <p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>LOCAL</p>	<p>Salade verte</p> <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Quenelles de veau sauce crème</p> <p>Boeuf à la coupe</p> <p>Fruit du jeu</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika</p> <p>Chou-fleur penneillé</p> <p>Edam</p> <p>Muffin pépites chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Omelette nature</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de mayonnaise</p> <p>Blanquette de poussins</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit Léon</p> <p>Mousse au chocolat</p>	
	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p> <p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>					

« 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.