


























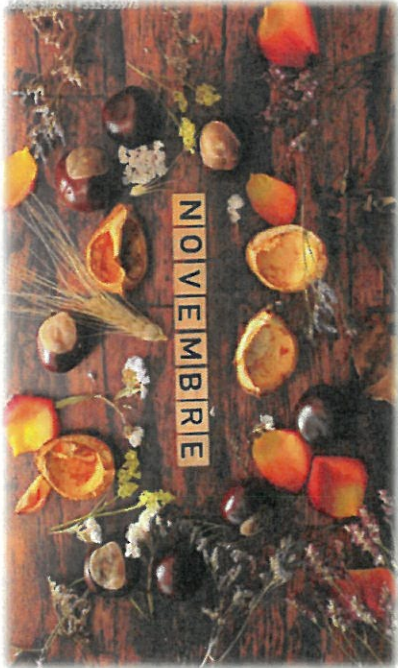
Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

<b>Lundi</b>					<b>Mardi</b>					<b>Mercredi</b>					<b>Judi</b>					<b>Vendredi</b>				
 Salade de rig, niçois					 Aiguillette de poulet au jus					 Escargots					 Hachis parmentier aux lentilles					 Muggets de poisson				
 Gauté de porc sauce aux herbes					 Saint Paulin					 Fromage blanc					 Guisée aux fruits					 Petit moulé nature				
 Chou-fleur béchamel					 Fruit du jour					 Beignet chocolat					 Compote pomme					 Fruit du jour				
 Gouda					 Fruit du jour					 Beignet chocolat					 Compote pomme					 Fruit du jour				
 Mousse chocolat					 Fruit du jour					 Beignet chocolat					 Compote pomme					 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 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div><div>Produits laitiers</div><div>Fruits et légumes</div><div>Viandes, poissons œufs</div><div>Céréales légumineuses sèches</div><div>Produits sucrés</div></div> <div>Concombre à la crème</div> <div>Œufs béchamel</div> <div>Épinards à la crème</div> <div>Camembert à la coupe</div> <div>Crêpe sucrée</div>	<div><div>ARMISTICE 11 NOVEMBRE</div><div>1418</div></div>	<div>Salade piémontaise</div> <div>Paupiette de veau au jus</div> <div>Ratatouille</div> <div>Yaourt nature sucré</div> <div>Fruit du jour</div>	<div>Carottes râpées</div> <div>Boulettes de bœuf au jus</div> <div>Gemoule</div> <div>Emmental</div> <div>Compote de poires</div>	<div>Salade coleslaw</div> <div>Poisson pané</div> <div>Coquillettes</div> <div>Samoa</div> <div>Fruit du jour</div>

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






























Armistice du 11 novembre 1918



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

« Selon l'article R.112-34 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.



<div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div></div></div></div>				
<div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div></div></div></div>				
<div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div></div>				



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 aigle avant-coureur de la saison hivernale qui commence le mois suivant ; un mois qui nous rapproche de l'hiver et de Noël.



# MENU

Semaine du Lundi 24 Novembre au 28 Novembre 2025

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

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 racleient 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, 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.