

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi				
Produits laitiers	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade piémontaise	Carottes râpées
Fruits et légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Cheeseburger
Viandes, poissons œufs	Gemoule	Salade verte	Ratatouille	Frites
Céréales, légumes secs	Vache qui rit	Yaourt lait entier L	Tomme noire	Edam
Produits sucrés	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs				
L LOCAL		Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
		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 ciselées et dorée au four. Elle est généralement accompagnée par diverses préparations : framigiane, fruits, chocolat, crème... La galette préférée des Français est celle fournie à la framigiane, crème à base d'amandes douces, de beurre, d'œufs et de sucre. Elle aurait été inventée par un noble florentin, le marquis de framigiane, 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses sèches Produits sucrés Macédoine vinaignette Rissollette de veau Purée de courgettes Crêac lait Crème chocolat	Macédoine vinaignette Gaulé de bœuf au jus Boulgour Petit suisse sucré Compote pomme/banane	Galette Marco Polo Crêque-Menaieur Macédoine beurre Petit moule ail et fines herbes Fruit de saison	Betteraves vinaignette Omelette nature Pommes râpées Bûche de chèvre à la coupe Beignet aux pommes	Crêpe aux champignons Poisson pané Petit pois carottes Babybel Fruit de saison

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

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				
Salade de pâtes Œufs durs béchamel Epinards Gouda Flan nappé caramel				
Mardi				
Céléri rémoulade Poulet Basquaise Rig Petit moule Compote de pommes				
Mercredi				
Taboulé Blanquette de dinde à l'ancienne Bouquet breton Saint Nectaire Salade de fruits				
Jeudi				
Salade verte Tartinette (Plat complet) Yaourt sucré Fruit de saison				
Vendredi				
Chou blanc vinaigrette Beignet de calamar Blé à la tomate Mûmolette Tarte aux pommes du 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



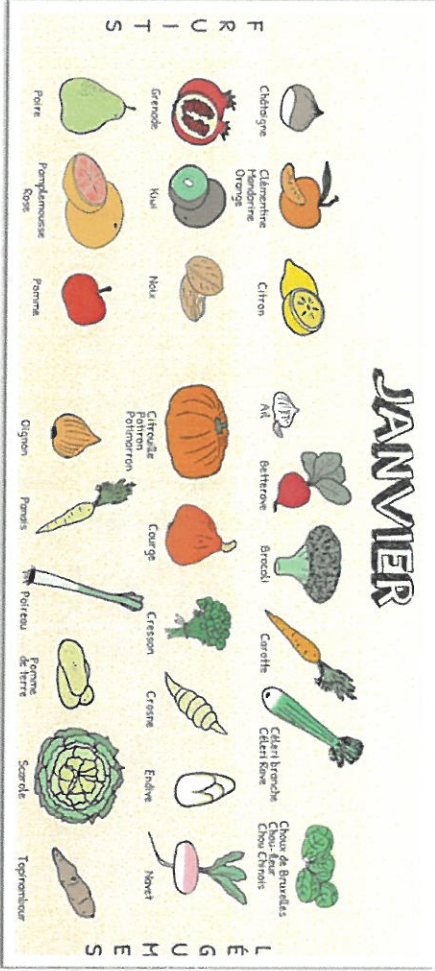
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOCIREST 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				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumineuses  Produits sucrés				
Salade mexicaine Paupiette de veau au jus Haricots verts Emmental Yaourt aromatisé				
Mardi				
 Canettes rapées  Raviolis de légumes (Plat complet) Chaudeneige Galette St Michel				
Mercredi				
 Macédoine marseillaise  Chipolatas au jus Purée de patte Babybel Fruit de saison				
Jeudi				
 Rosette  Cordon bleu de dinde  Chou fleur béchamel Fromage blanc sucré Pomme cuite confiture				
Vendredi				
 Œuf marseillaise  Quenelles de brochet sauce crème Coquillettes Cannenberg à la coupe Muffin pépites chocolat				
Cuisiné par nos chefs				
L LOCAL				
Menu végétarien				
Origine France				
Agriculture biologique				
Pâtissé par nos chefs				
Pêche responsable				



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