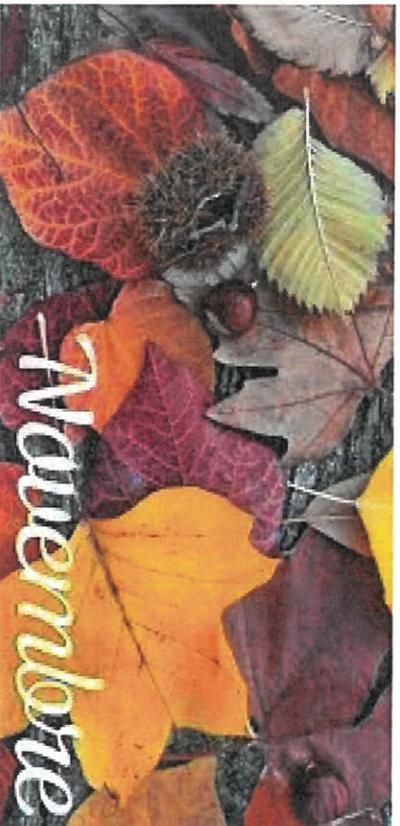


	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses Produits sucrés 				
	<ul style="list-style-type: none"> Pâté vinaigrette Œuf de poulet sauce forestière Carottes au beurre Yaourt au lait entier Madeline 	<ul style="list-style-type: none"> Chou-fleur vinaigrette Jambon blanc Purée de paté Babybel Fruit du jour 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Blé Pavé 1/2 sel Crème vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pâté aux patés du Chef (Plat complet) Emmental Fruit du jour 	<ul style="list-style-type: none"> Quo de civadité Poisson meunière Haricots verts perlés Petit suisse nature Chouquettes
	Cuisiné par nos chefs				
	Menu végétarien				
	Origine France				
	Agriculture biologique				
	Pâtissé par nos chefs				
	Pêche responsable				
L	LOCAL				



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.

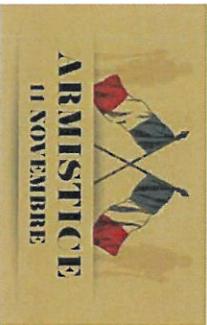
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

MENU

SOGIREST
GOUT PARTAGE PROXIMITE

Semaine du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

	 Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
	Concombre à la crème		Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade colorée
	Œufs béchamel		Paupiette de veau au jus	Boulettes de bœuf au jus	Poisson pané
	Epinard à la crème		Ratatouille	Gemoule	Coquillettes
	Camembert à la coupe	14 18	Yaourt nature sucré	Emmental	Garnon
	Crêpe sucrée		Fruit du jour	Compote de poires	Fruit du jour

	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 provisoirement 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.

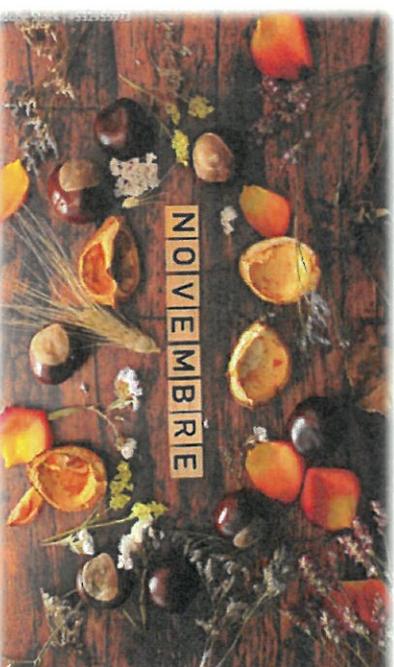
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
    	    	    	   	   	    

 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 *novembris*, 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.

Semaine du Lundi 24 Novembre au 28 Novembre 2025

	<p>Lundi</p> <p>Salade verte</p> <p>Charcuteries</p> <p>Pommes vapeur + fromage raclette</p> <p>Fruit du jour</p>				
	<p>Mardi</p> <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Quenelles de veau sauce crème</p> <p>Petit pois</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit du jour</p>				
	<p>Mercredi</p> <p>Salade de rig</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>Muffin pépites chocolat</p>				
	<p>Judi</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>Vendredi</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Blanquette de poissons</p> <p>Rig créole</p> <p>Petit Louis</p> <p>Mousse au chocolat</p>				
	<p>Cuisiné par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Pêche responsable</p>	
L	LOCAL	 <p>Origine France</p>			 <p>Pâtissé par nos chefs</p>

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 racleaient 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certains composants 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.