

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
poêlage de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate Vache qui rit fruit de saison	Céleri rémoulade Pizza fromage Salade verte Yaourt lait entier	Salade piémontaise Merqueg au jiu Ratatouille	Canettes rapées Cheeseburger Frites	Salade de riz Blanquette de poisson Poêlée de légumes
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Génoise Vache qui rit Madeleine	Tomme noire	Edam	Brie à la coupe Galette des rois
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pâtissé par nos chefs	Pêche responsable
LOCAL				

La galette des rois, dans sa version simple, est une galette de pâte feuilletée ciselée d'entailles croisées et dorée au four. Elle est généralement accompagnée par diverses préparations : frangipane, fruits, chocomat, crèmes... La galette préférée des français est celle fournie 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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

 Macédoine vinaigrette  Rissolette de veau  Croûte de congrelettes  Croûte lait


 Huîtres vents vinaigrette  Salade Manco Polo  Boulangue  Petit pain sucré


 Compote pom/banane  Huîtres beurre  Petit moulé ail et fines herbes  Fruit de saison


 Agriculture biologique  Bûche de chêne à la coupe  Beignet aux pommes  Fruit de saison


Un mois de janvier sans gelée n'amène jamais une bonne année.

Les hivers les plus froids, sont ceux qui prennent peu 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. »

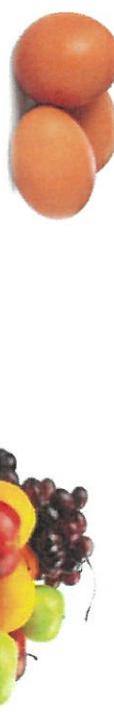
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Week-end du Lundi 19 Janvier au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pâtes  Oeufs durs béchamel  Epinards  Gouda  Flan au sirop de caramel	 Céleri rôti en sauce  Poulet Basquaise  Riz  Petit moulin  Compote de pommes	 Taboulé  Blanquette de dinde à l'ancienne  Bouquet breveté  Saint Nectaire  Salade de fruits	 Tatinnette  (Plat complet)  Yaourt sucré  Fruit de saison  Tarte aux pommes du chef	 Salade verte  Chou blanc vinaigrette  Beignet de calamars  Blé à la tomate  Mimlette
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumineuses  Produits sucrés	 Menu végétarien  Origine France  Agriculture biologique  Pâtissé par nos chefs  Pêche responsable			

Des menus végétariens pour...



...faire découvrir de nouvelles saveurs.

Un repas végétarien

Une fois par semaine!

c'est un repas sans viande et sans poisson

...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'intègrent 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 26 Janvier au 30 Janvier 2026

Lundi

Produits laitiers
Salade mexicaine

Fruits et légumes
Paupiette de veau au jus

Viandes poissons œufs
Harengs vifs

Céréales légumes secs

Produits sucrés
Yaourt aromatisé

Cuisiné par nos chefs
LOCAL

Mardi

Canettes rapées

Raviolis de légumes (plat complet)

Emmental
Chanteneige

Galette St Michel

Menu végétarien

Origine France

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Confit de pâté

Babybel

Fruit de saison

Agriculture biologique

Pâtissé par nos chefs

Judi

Rosette

Condor bleu de dinde

Chou fleur bêchamel

Fromage blanc sucré

Camembert à la coupe

Pâtissé par nos chefs

Vendredi

Oeuf mayonnaise

Quenelles de brochet sauce crème

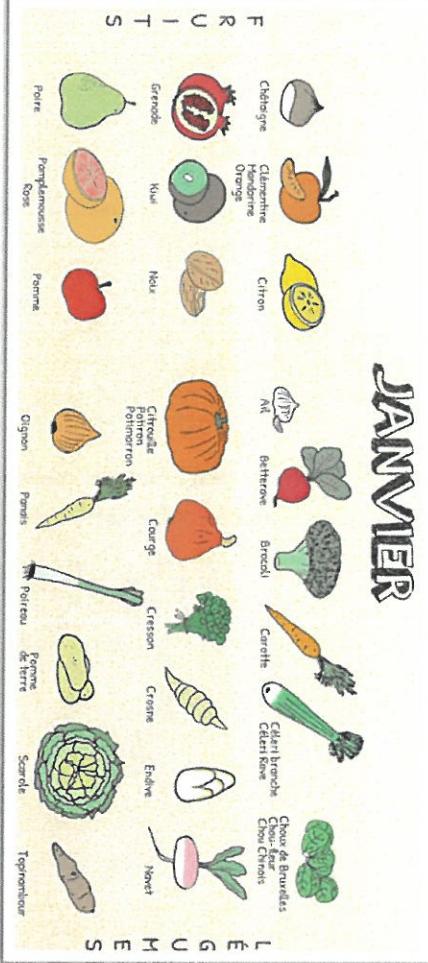
Coquillettes

Pomme cuite confiture

Muffin pépites chocolat

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 concombres, 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.