

# MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons œufs</div> <div>Céréales, légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> <div>Potage de légumes</div> <div>Boulettes de bœuf sauce tomate</div> <div>Gemoule</div> <div>Vache qui rit</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Produits laitiers</div> <div>Céleri rémoulade</div> <div>Pizza fromage</div> <div>Salade verte</div> <div>Yaourt lait entier L</div> <div>Madeleine</div>	<div>Salade piémontaise</div> <div>Merguez au jus</div> <div>Ratatouille</div> <div>Tomme noire</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Carottes râpées</div> <div>Cheeseburger</div> <div>Frites</div> <div>Edam</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Salade de rig</div> <div>Blanquette de poisson</div> <div>Poêlée de légumes</div> <div>Brie à la coupe</div> <div>Galette des rois</div>

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	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
<div><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><div>Macédoine vinaignette</div><div>Rissollette de veau</div><div>Purée de courgettes</div><div>Cruc lait</div><div>Crème chocolat</div></div></div> <div><div><div>Hannicots verts vinaignette</div><div>Gauté de bœuf au jus</div><div>Boulgour</div><div>Petit suisse sucré</div><div>Compote pomme/banane</div></div></div> <div><div><div>Salade Marco Polo</div><div>Croque-Monsieur</div><div>Hannicots beurre</div><div>Petit moule ail et fines herbes</div><div>Fruit de saison</div></div></div> <div><div><div>Betteraves vinaignette</div><div>Omelette nature</div><div>Pommes râpées</div><div>Bûche de chèvre à la coupe</div><div>Beignet aux pommes</div></div></div> <div><div><div>Crêpe aux champignons</div><div>Poisson pané</div><div>Petit pois carottes</div><div>Babybel</div><div>Fruit de saison</div></div></div>				

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				
Céleri rémoulade Poulet Basquaise Riz Petit moule Compote de pommes				
Mercredi				
Taboulé Blanquette de dinde à l'ancienne Bouquet breton Saint Nectaire Salade de fruits				
Jeudi				
Salade verte Tartiflette (Plat complet) Yaourt sucré Fruit de saison				
Vendredi				
Chou blanc vinaigrette Beignet de calamar Blé à la tomate Mimote Tarte aux pommes du chef				
Cuisiné par nos chefs				
L LOCAL				
Menu végétarien				
Origine France				
Agriculture biologique				
Pâtissé par nos chefs				
Pêche responsable				



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.

## Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez aussi modératiem agrumes, kiwis, mais aussi carottes, 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.