

MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Potage de légumes	Taboulé	Salade de blé Provençale	Macédoine mayonnaise	Euf mayonnaise
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce tomate	Croq' fromage	Chipolatas au jus	L Tartiflette	Beignet de calamar
Vandres, poissons œufs	Coquillettes	Chou-fleur persillé	Petit pois	(plat complet)	Carottes à la crème
Céréales, légumes secs	Yaourt nature	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Samos	Chanteneige
Produits sucrés	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote pom/fraise	Fruit de saison	Mini chou à la crème

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



Si l'hiver est chargé d'eau, l'été ne sera que plus beau
Hiver rude et tardif, rend le pommier productif ...

« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Rosette cornichons	Pdt vinaigrette	Salade verte	Céleri remoulade	Carottes râpées
Fruits et légumes	Boulette de bœuf au jus	Oeufs à la béchamel	Charcuteries	Steak haché sauce échalote	Quenelles de brochet sauce Nantua
Viandes, poissons, œufs	Haricots beurre	Epinards	Pommes vapeurs + fromage Raclette L	Riz	Cocos au jus
Céréales légumes secs	Mimolette	Brie à la coupe	Liégeois vanille	Vache qui rit	Petit suisse
Produits sucrés	Compote de pommes	Fruit de saison		Crème chocolat	Gâteau basque
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



La boîte aux lettres du Père Noël



Savez-vous que le père Noël a vraiment une adresse ?
Sa boîte aux lettres se trouve au Canada et si vous lui écrivez avant le 16 décembre – dans plus de 30 langues différentes, y compris le braille – il vous répondra.



Il suffit d'envoyer votre lettre à : Père Noël, Pôle Nord H0H 0H0, Canada. C'est gratuit ; vous n'avez donc pas besoin d'affranchir votre lettre, car le Père Noël est génial... tout comme le code postal du pôle Nord.



« 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.

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumes secs Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette Rôti de dinde sauce crème Haricots verts persillés Yaourt au lait entier Madeleine	Potage de légumes Panier emmental Salade verte St Paulin Flan vanille	Salade de pâtes Cordon bleu Ratatouille Petit moulé nature Fruit de saison	Mousse de canard Sauté de chapon sauce suprême Pomme Pin Entremet chocolat noisette Clémentine + chocolat de Noël	Chou-fleur vinaigrette Médaillon merlu sauce Armoricaine Riz créole Gouda Compote pom/banane
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs



Quelle est la vraie signification de Noël ?
 Le terme "Noël" apparaît pour la première fois au XII^e siècle. Il dérive du latin natalis dies, signifiant "jour de naissance". Ce mot partage une racine commune avec ses équivalents dans plusieurs langues romanes : natale en italien, natal en portugais, navidad en espagnol...



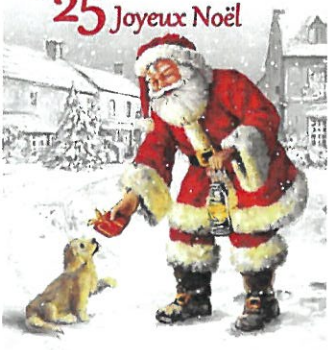
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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 22 Décembre au 26 Décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Carottes rapée	Chou blanc vinaigrette			Betteraves vinaigrette
Viandes, poissons œufs	Aiguillettes de poulet au jus	Crêpes champignons	Salami	*25 Joyeux Noël	Blanquette de poisson
Céréales légumes secs	Pomme vapeur	Courgettes sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus		Farfalles
Produits sucrés	Petit suisse aux fruits	Camembert	Purée de brocolis		Mimolette
	Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature		Fruit du jour
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs	



Toute l'équipe Sogirest vous souhaite de belles fêtes de fin d'année!



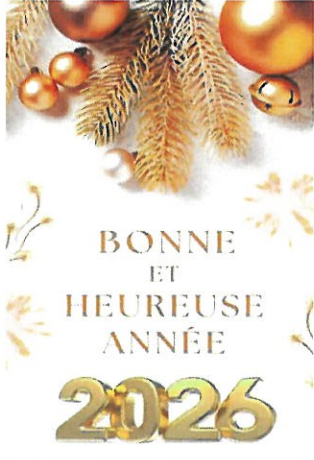
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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

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 29 Décembre au 2 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de blé	Carottes rapées	Rosette cornichons		Taboulé
Fruits et légumes	Quenelle de volaille sauce Nantua	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde sauce moutarde		Colin à la Provençale
Viandes, poissons, œufs	Haricot beurre	Pomme vapeur	Brocolis		Courgettes persillées
Céréales, légumes secs	Tomme blanche	Emmental	Chevretine		Petit moulé nature
Produits sucrés	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pommes		Fruit de saison
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Meilleurs Vœux. Que cette nouvelle année vous apporte bonheur et réussite.
Toute notre équipe vous remercie de votre confiance et vous transmet ses meilleurs vœux de santé et bonheur.
Bonne et heureuse année 2026

« 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.