

# MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Potage de légumes</b>  <b>Boulettes de bœuf</b>  <b>Semoule</b>  <b>Vache qui rit</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Céleri rémoulade</b>  <b>Pizza fromage</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Yaourt lait entier</b>  <b>Madeleine</b>	 <b>Salade piémontaise</b>  <b>Merguez au jus</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Tomme noire</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Carottes râpées</b>  <b>Cheeseburger</b>  <b>Frites</b>  <b>Edam</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Salade de riz</b>  <b>Blanquette de poisson</b>  <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Brie à la coupe</b>  <b>Galette des rois</b>
 <b>Produits laitiers</b>  <b>Fruits et légumes</b>  <b>Viandes, poissons œufs</b>  <b>Céréales, légumes secs</b>  <b>Produits sucrés</b>	 <b>Menu végétarien</b>  <b>Origine France</b>	 <b>Agriculture biologique</b>	 <b>Pêche responsable</b>  <b>Pâtissé par nos chefs</b>	



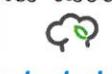
### La galette des rois

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, chocolat, crèmes... La galette préférée des Français est celle fourrée 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.

« 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	Jundi	Vendredi
 <b>Macédoine vinaigrette</b>     <b>Rissolette de veau</b>  <b>Croc lait</b> <b>Crème chocolat</b>	 <b>Haricots verts vinaigrette</b>    <b>Compote pom/banane</b>	 <b>Salade Marco Polo</b>    <b>Fruit de saison</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b>     <b>Tarte aux pommes</b>	 <b>Crêpe aux champignons</b>    <b>Petit pois carottes</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>

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

**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.

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	Mardi	Mercredi	Jundi	Vendredi
 <b>Salade de pâtes</b>  <b>Œufs durs béchamel</b>  <b>Epinards</b>  <b>Gouda</b>  <b>Flan nappé caran</b>	 <b>Céleri rémoulade</b>  <b>Poulet Basquaise</b>  <b>Riz</b>  <b>Petit moulé</b>  <b>Compote de pommes</b>	 <b>Taboulé</b>  <b>Blanquette de dinde à l'ancienne</b>  <b>Bouquet breton</b>  <b>Saint Nectaire</b>  <b>Salade de fruits</b>	 <b>Salade verte</b>  <b>Tartiflette</b>  <b>(Plat complet)</b>  <b>Yaourt sucré</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Chou blanc vinaigrette</b>  <b>Beignet de calamar</b>  <b>Blé à la tomate</b>  <b>Mimolette</b>  <b>Tarte aux pommes du chef</b>
 <b>Cuisiné par nos chefs</b>  <b>Menu végétarien</b>  <b>Agriculture biologique</b>  <b>Pêche responsable</b>	 <b>Origine France</b>	 <b>Pâtissé par nos chefs</b>		
 <b>LOCAL</b>				

**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 viande et sans poisson complémentaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

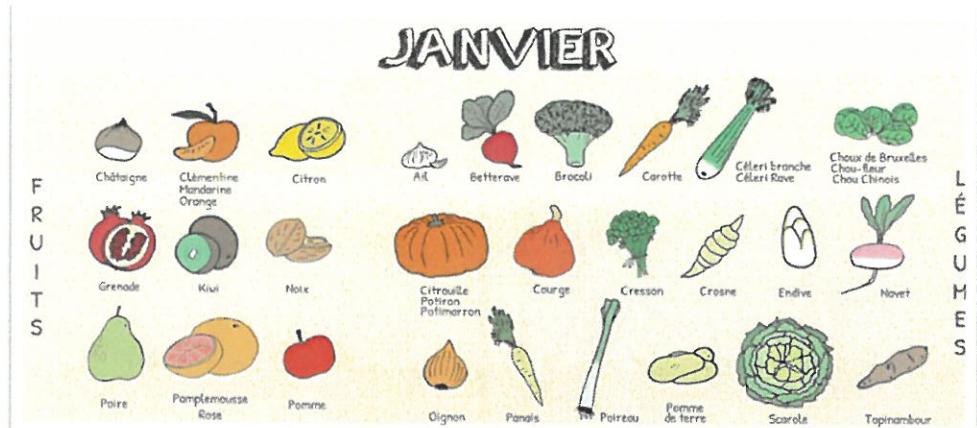
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Salade mexicaine  Paupiette de veau au jus  Haricots verts  Emmental  Yaourt aromatisé	 Carottes rapées  Raviolis de légumes  (Plat complet)  Chanteneige  Galette St Michel	 Macédoine mayonnaise  Chipolatas au jus  Purée de pdt  Babybel  Fruit de saison	 Rosette  Cordon bleu de dinde  Chou fleur béchamel  Fromage blanc sucré  Pomme cuite confiture
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pâtissé par nos chefs	 Pêche responsable
 LOCAL	 Origine France			



« 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.

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 carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »