

# MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

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

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 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons
Fruits et légumes	Rissollette de veau	Sauté de bœuf au jus	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Viandes, poissons, œufs	Purée de courgettes	Boulgour	Haricots beurre	Pommes rissolées	Petit pois carottes
Céréales légumes secs	Croc lait	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Babybel	Bûche de chèvre à la coupe
Produits sucrés	Crème chocolat	Compote pom/banane	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L 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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade verte	Chou blanc vinaigrette
Fruits et légumes	Eufs durs béchamel	Poulet Basquaise	Blanquette de dinde à l'ancienne	Tartiflette (Plat complet)	Beignet de calamar
Viandes, poissons, œufs	Epinards	Riz	Bouquet breton	Yaourt sucré	Blé à la tomate
Céréales, légumes secs	Gouda	Petit moulé	Saint Nectaire	Fruit de saison	Mimolette
Produits sucrés	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Salade de fruits		Tarte aux pommes du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		

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 de type 4.4.0.1. Le présent menu est conforme aux réglementations qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

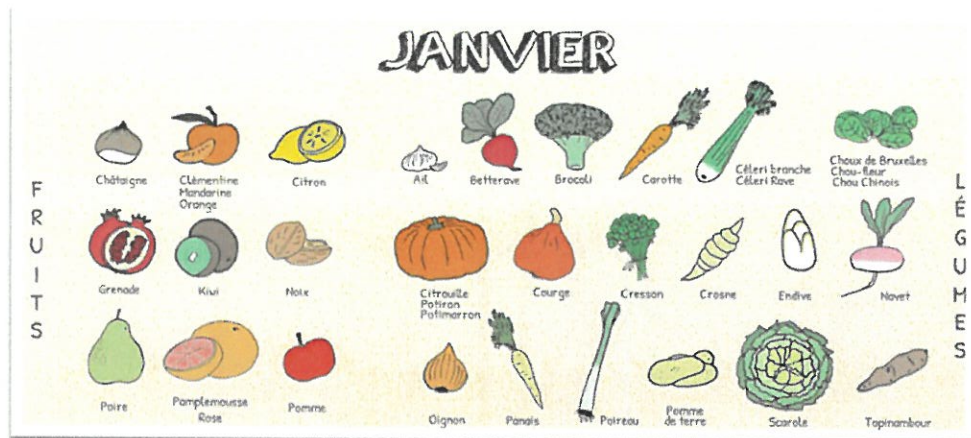
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

# MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons œufs</div> <div>Céréales légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> </div>				
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Salade mexicaine	Carottes rapées	Macédoine mayonnaise	Rosette	Œuf mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Raviolis de légumes (Plat complet)	Chipolatas au jus	Cordon bleu de dinde	Quenelles de brochet sauce crème
Haricots verts	Chanteneige	Purée de pdt	Chou fleur béchamel	Coquillettes
Emmental	Galette St Michel	Babybel	Fromage blanc sucré	Camembert à la coupe
Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Pomme cuite confiture	Muffin pépites chocolat
<div> <div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>Menu végétarien</div> <div>Agriculture biologique</div> <div>Pêche responsable</div> </div>				
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs



**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 »**

« 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.