

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

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



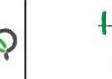
La galette des rois

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	Jundi	Vendredi
 Macédoine vinaigrette     Rissolette de veau Purée de courgettes Croc lait Crème chocolat	 Haricots verts vinaigrette    Compote pom/banane	 Salade Marco Polo    Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette     Tarte aux pommes	 Crêpe aux champignons     Fruit de saison

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



Un repas végétarien



Une fois par semaine!

c'est un repas sans viande et sans poisson



« 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.

Des menus végétariens pour...

...Faire découvrir de nouvelles saveurs

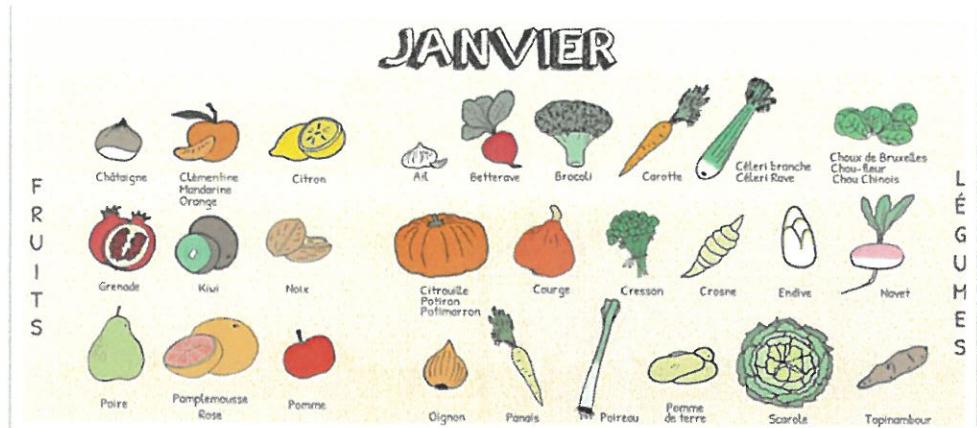
...Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

...Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

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 »