

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Potage de légumes  Boulettes de bœuf sauce tomate  Semoule  Vache qui rit  Fruit de saison	 Céleri rémoulade  Pizza fromage  Salade verte  Yaourt lait entier  Madeleine	 Carottes râpées  Cheeseburger  Frites  Edam  Fruit de saison	 Salade de riz  Blanquette de poisson  Poêlée de légumes  Brie à la coupe  Galette des rois
 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
 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	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Macédoine vinaigrette  Rissolette de veau  Purée de courgettes  Croc lait  Crème chocolat	 Mardi Haricots verts vinaigrette  Sauté de boeuf au jus  Boulgour  Petit suisse sucré  Compote pom/banane	 Jeudi Betteraves vinaigrette  Omelette nature  Pommes rissolées  Bûche de chèvre à la coupe  Beignet aux pommes

 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 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, 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 19 Janvier au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Lundi Salade de pâtes  Œufs durs béchamel  Epinards  Gouda Flan nappé caramel	Mardi  Céleri rémoulade  Poulet Basquaise  Riz  Petit moulé  Compote de pommes	Jeudi  Salade verte  Tartiflette  (Plat complet)  Yaourt sucré  Fruit de saison
 Cuisiné par nos chefs  LOCAL	 Menu  Origine France	 Agriculture biologique  Pâtissé par nos chefs	 Pêche responsable <i>Des menus végétariens pour...</i> <i>...Faire découvrir de nouvelles saveurs</i> <i>...Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation</i> <i>...Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales</i>

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 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.

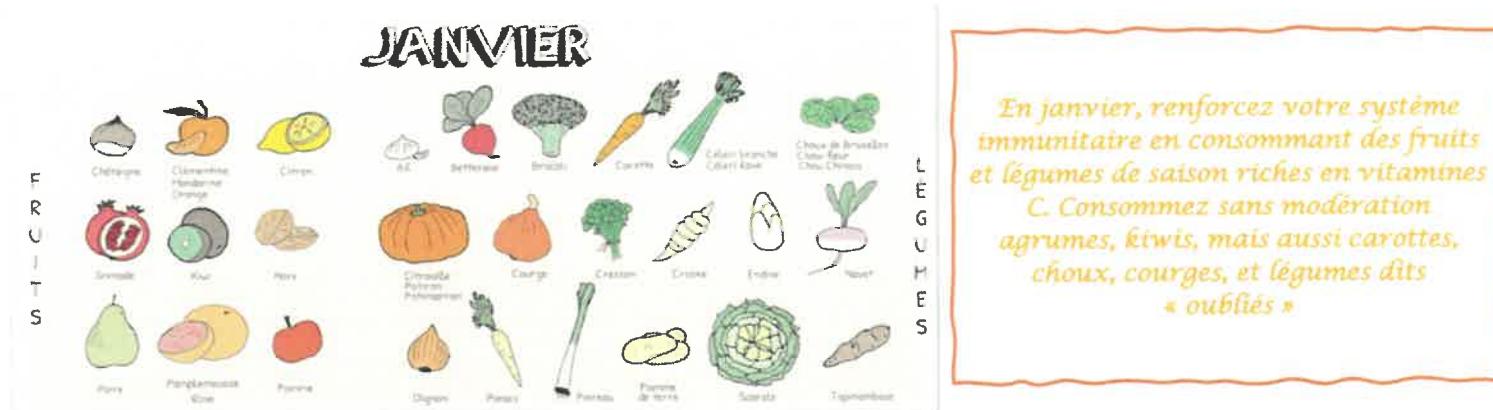
MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	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	 Rosette  Cordon bleu de dinde  Chou fleur béchamel  Fromage blanc sucré  Pomme cuite confiture

 Cuisiné par nos chefs
 Menu
 Agriculture biologique
 Pêche responsable

 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. »

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.