





















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

	Cuisiné par nos chefs		Menu		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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Salade verte	Chou blanc vinaigrette
Fruits et légumes	Œufs durs béchamel	Poulet Basquaise	L Tartiflette	Beignet de calamar
Vandes, poissons œufs	Epinards	Riz	(Plat complet)	Blé à la tomate
Céréales légumes secs	Gouda	Petit moulé	Yaourt sucré	Mimolette
Produits sucrés	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef
Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L 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

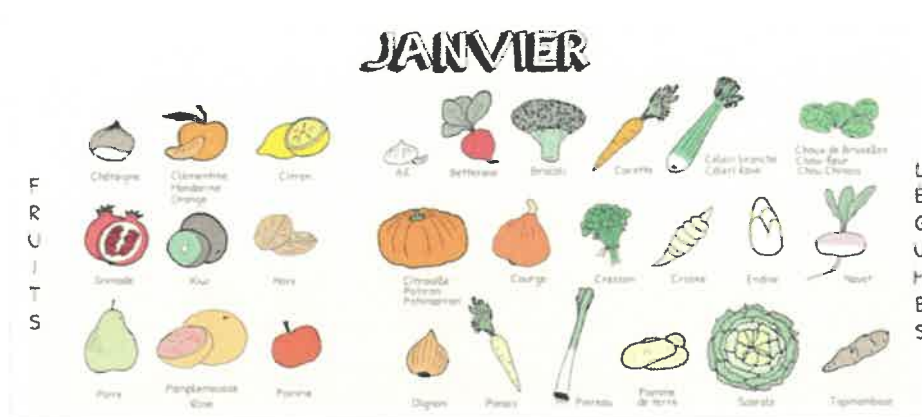


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Salade mexicaine	Carottes rapées	Rosette	Œuf mayonnaise
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	Raviolis de légumes (Plat complet)	Cordon bleu de dinde	Quenelles de brochet sauce crème
Viandes, poissons, œufs	Haricots verts	Chanteneige	Chou fleur béchamel	Coquillettes
Céréales légumes secs	Emmental	Galette St Michel	Fromage blanc sucré	Camembert à la coupe
Produits sucrés	Yaourt aromatisé		Pomme cuite confiture	Muffin pépites chocolat
Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Pêche responsable	
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.

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.