

MENU

Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de riz niçois	Céleri rémoulade	Salade verte	Œuf mayonnaise
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce aux herbes	Aiguillette de poulet au jus	Hachis parmentier aux lentilles (plat complet)	Nugget's de poisson
Viandes, poissons œufs	Chou-fleur béchamel	Frites	Suisse aux fruits	Haricots verts
Céréales, légumes secs	Gouda	Saint Paulin	Compote pom/banane	Petit moulé nature
Produits sucrés	Mousse chocolat	Fruit du jour		Fruit du jour

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

Pourquoi Novembre s'appelle Novembre?

Du latin novembris, de novem, "neuf", novembre est, étymologiquement, le neuvième mois de l'année.



« 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.



MENU

Semaine du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
    	 Concombre à la crème Œufs béchamel Epinard à la crème Camembert à la coupe Crêpe sucrée	 14 11 18	  Carottes râpées Boulettes de bœuf au jus Semoule Emmental Compote de poires	 Salade coleslaw Poisson pané Coquillettes Samos Fruit du jour
				
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		



Armistice du 11 novembre 1918

L'armistice de 1918, signé le 11 novembre 1918 à 5 h 15', met provisoirement fin aux combats de la Première Guerre mondiale (1914-1918).

MENU

Semaine du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi
    	Pdt vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte	Duo de crudité
	Sauté de poulet sauce forestière	Jambon blanc	Pâté aux pdt du Chef (Plat complet)	Poisson meunière
	Carottes au beurre	Purée de pdt	Emmental	Haricots verts persillés
	Yaourt au lait entier	Babybel	Fruit du jour	Petit suisse nature
	Madeleine	Fruit du jour	Fruit du jour	Chouquettes
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL		Origine France	Pâtissé par nos chefs	



Novembre est le mois de la plénitude automnale, pluvieux, avec des plantes dépouillées de leur feuillage ; avec les premières gelées du matin, c'est un signe avant-coureur de la saison hivernale qui commence le mois suivant ; un mois qui nous rapproche de l'hiver et de Noël.

« 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
 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 24 Novembre au 28 Novembre 2025

    	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Salade de pâtes	Œuf mayonnaise
	Charcuteries	Quenelles de veau sauce crème	Omelette nature	Blanquette de poissons
	Pommes vapeurs + fromage raclette	Petit pois	Salade verte	Riz créole
	Fruit du jour	Brie à la coupe	Yaourt nature sucré	Petit Louis
		Fruit du jour	Compote de fruits	Mousse au chocolat
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL		Origine France	Pâtissé par nos chefs	

Quelle est la tradition française de la raclette ?

La raclette est originaire des Alpes suisses, où les bergers faisaient fondre du fromage sur un feu ouvert et le raclaient sur leur pain ou leurs pommes de terre. Cette tradition a vraisemblablement évolué au fil du temps pour devenir un plat populaire en Suisse, puis en France et aujourd'hui apprécié dans le monde entier.



« 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.