

MENU

Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de riz niçois	Céleri remoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Euf mayonnaise
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce aux herbes	Aiguillette de poulet au jus	Lasagnes (plat complet)	Hachis parmentier aux lentilles (plat complet)	Nugget's de poisson
Viandes, poissons, œufs	Chou-fleur béchamel	Frites	Fromage blanc	Suisse aux fruits	Haricots verts
Céréales, légumes secs	Gouda	Saint Paulin	Beignet chocolat	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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Vandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Concombre à la crème Eufs béchamel Epinard à la crème Camembert à la coupe Crêpe sucrée	 1418	Salade piémontaise Paupiette de veau au jus Ratatouille Yaourt nature sucré Fruit du jour	Carottes râpées Boulettes de bœuf au jus Semoule Emmental Compote de poires	Salade coleslaw Poisson pané Coquillettes Samos Fruit du jour
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
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).

« 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.

Semaine du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Produits laitiers	Pdt vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade verte	Duo de crudité	Produits végétaux			
Fruits et légumes	Auté de poulet sauce forestière	Jambon blanc	Rôti de porc au jus	Pâté aux pdt du Chef	Poisson meunière				
Viandes, poissons, œufs	Carottes au beurre	Purée de pdt	Blé	L (Plat complet)	Haricots verts persillés				
Céréales, légumes secs	Yaourt au lait entier	Babybel	Pavé 1/2 sel	Emmental	Petit suisse nature				
Produits sucrés	Madeleine	Fruit du jour	Crème vanille	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 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 24 Novembre au 28 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Salade de riz	Salade de pâtes	Euf mayonnaise
Fruits et légumes	Charcuteries	Quenelles de veau sauce crème	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Blanquette de poissons
Viandes, poissons œufs	Pommes vapeurs + fromage raclette	Petit pois	Chou-fleur persillé	Salade verte	Riz créole
Céréales légumineuses	Fruit du jour	Brie à la coupe	Edam	Yaourt nature sucré	Petit Louis
Produits sucrés		Fruit du jour	Muffin pépites chocolat	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. 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.