

# MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

|                        | Lundi                          | Mardi                  | Mercredi           | Jendredi        | Vendredi              |
|------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Produits laitiers      | Potage de légumes              | Céleri rémoulade       | Salade piémontaise | Carottes râpées | Salade de riz         |
| Fruits et légumes      | Boulettes de bœuf sauce tomate | Pizza fromage          | Merguez au jus     | Cheeseburger    | Blanquette de poisson |
| Viandes, poissons œufs | Semoule                        | Salade verte           | Ratatouille        | Frites          | Poêlée de légumes     |
| Céréales, légumes secs | Vache qui rit                  | Yaourt lait entier L   | Tomme noire        | Edam            | Brie à la coupe       |
| Produits sucrés        | Fruit de saison                | Madeleine              | Fruit de saison    | Fruit de saison | Galette des rois      |
| Cuisiné par nos chefs  | Menu végétarien                | 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                      | Mercredi                        | Jour                       | Vendredi              |
|------------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Produits laitiers      | Macédoine vinaigrette | Haricots verts vinaigrette | Salade Marco Polo               | Betteraves vinaigrette     | Crêpe aux champignons |
| Fruits et légumes      | Rissollette de veau   | Sauté de bœuf au jus       | Croque-Monsieur                 | Omelette nature            | Poisson pané          |
| Viandes, poissons œufs | Purée de courgettes   | Boullgour                  | Haricots beurre                 | Pommes rissolées           | Petit pois carottes   |
| Céréales légumes secs  | Croc lait             | Petit suisse sucré         | Petit moult ail et fines herbes | Bûche de chèvre à la coupe | Babybel               |
| Produits sucrés        | Crème chocolat        | Compote pom/banane         | Fruit de saison                 | Beignet aux pommes         | Fruit de saison       |

|   |                       |  |                 |  |                        |  |                   |
|---|-----------------------|--|-----------------|--|------------------------|--|-------------------|
|   | Cuisiné par nos chefs |  | Menu végétarien |  | 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. 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                         | Jendredi                   |
|---|--------------------|-------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Produits laitiers   | Salade de pâtes    | Céleri remoulade  | Taboulé                          | Salade verte               |
| Fruits et légumes   | Eufs durs béchamel | Poulet Basquaise  | Blanquette de dinde à l'ancienne | Tartiflette (Plat complet) |
| Viandes, poissons, œufs   | Epinards           | Riz               | Bouquet breton                   | Yaourt sucré               |
| Céréales légumes secs   | Gouda              | Petit moulé       | Saint Nectaire                   | Fruit de saison            |
| Produits sucrés   | Flan nappé caramel | Compote de pommes | Salade de fruits                 | Tarte aux pommes du chef   |
| <div> <div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>Menu végétarien</div> <div>Agriculture biologique</div> <div>Pêche responsable</div> </div> |                    |                   |                                  |                            |
| 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. 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 26 Janvier au 30 Janvier 2026

Lundi

### Salade mexicaine

Paupiette de veau au jus 

Haricots verts 

## Emmental

## Yaourt aromatisé

Mardi

### Carottes rapées

## Raviolis de légumes

(Plat complet)

## Chanteneige

## Galette St Michel

Mercredi

Macédoine  
mayonnaise

## Chipolatas au jus

## Purée de pat

## Babybel

Fruit de saison

Jendi



### Cordon bleu de dinde

### Chou fleur béchamel

Fromage blanc sucré

### Pomme cuite confiture

## Venerdì

Euf mayonnaise

Quenelles de brochet  
sauce crème 

Coquillettes 

### Camembert à la coupe

## Muffin pépites chocolat

**Cuisiné par nos chefs**

### Menu végétarien

## Agriculture biologique

## Pêche responsable

$L$  LOCAL

Origine France

### Pâtissé par nos chefs

# JANVIER



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.  
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.