

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	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 L  Madeleine	 Salade piémontaise  Merguez au jus  Ratatouille  Tomme noire  Fruit de saison	 Carottes râpées  Cheeseburger  Frites  Edam  Fruit de saison	 Salade de riz  Blanquette de poisson  Poêlée de légumes  Brie à la coupe  Galette des rois
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	 Menu végétarien  Origine France	 Agriculture biologique  Pâtissé par nos chefs		
 Cuisiné par nos chefs  L LOCAL				



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, 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 12 Janvier au 16 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 Macédoine vinaigrette Rissolette de veau Purée de courgettes Croc lait Crème chocolat	Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au jus Boulgour Petit suisse sucré Compote pom/banane	Salade Marco Polo Croque-Monsieur Haricots beurre Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette Omelette nature Pommes rissolées Bûche de chèvre à la coupe Beignet aux pommes	 Crêpe aux champignons Poisson pané Petit pois carottes Babybel Fruit de saison

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 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.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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	Mercredi	Judi	Vendredi
 Salade de pâtes  Œufs durs béchamel  Epinards  Gouda  Flan nappé caramel	 Céleri rémoulade  Poulet Basquaise  Riz  Compote de pommes	 Taboulé  Blanquette de dinde à l'ancienne  Bouquet breton  Saint Nectaire  Salade de fruits	 Salade verte  Tartiflette  (Plat complet)  Yaourt sucré  Fruit de saison	 Chou blanc vinaigrette  Beignet de calamar  Blé à la tomate  Mimolette  Tarte aux pommes du chef

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

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.
 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.

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

MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
                                            	                                         <img			