

# MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 <b>Potage de légumes</b>  <b>Boulettes de bœuf</b>   <b>Semoule</b>  <b>Vache qui rit</b> 	 <b>Céleri rémoulade</b>  <b>Pizza fromage</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Yaourt lait entier</b>  <b>Madeleine</b>	 <b>Salade piémontaise</b>  <b>Merguez au jus</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Tomme noire</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Carottes râpées</b>  <b>Cheesburger</b>  <b>Frites</b>  <b>Edam</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Salade de riz</b>  <b>Blanquette de poisson</b>   <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Brie à la coupe</b>  <b>Galette des rois</b>
 <b>Cuisiné par nos chefs</b>  <b>LOCAL</b>	 <b>Menu végétarien</b>  <b>Origine France</b>	 <b>Agriculture biologique</b>	 <b>Pâtissé par nos chefs</b>	 <b>Pêche responsable</b>



## 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.

# MENU

Semaine du Lundi 12 Janvier au 16 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 <b>Macédoine vinaigrette</b>    	 <b>Haricots verts vinaigrette</b>   	 <b>Salade Marco Polo</b>    	 <b>Betteraves vinaigrette</b>    	    
<b>Rissolette de veau</b>   	 <b>Purée de courgettes</b> 	 <b>Croc lait</b> 	 <b>Compote pom/banane</b> 	 <b>Crème chocolat</b> 
 <b>Cuisiné par nos chefs</b>	 <b>Menu végétarien</b>	 <b>Agriculture biologique</b>	 <b>Pêche responsable</b>	 <b>LOCAL</b>
 <b>Origine France</b>			 <b>Pâtissié par nos chefs</b>	

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.

# MENU

Semaine du Lundi 19 Janvier au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 <b>Lundi</b> Salade de pâtes   Œufs durs béchamel   Epinards   Flan nappé caran	 <b>Mardi</b> Céleri rémoulade   Poulet Basquaise    Compote de pommes	 <b>Mercredi</b>   Taboulé  Blanquette de dinde à l'ancienne     Salade de fruits	 <b>Judi</b>  Salade verte  Tartiflette    Fruit de saison	 <b>Vendredi</b>  Chou blanc vinaigrette    

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.

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...

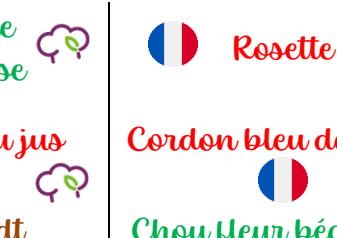
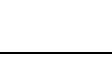
...Faire découvrir de nouvelles saveurs

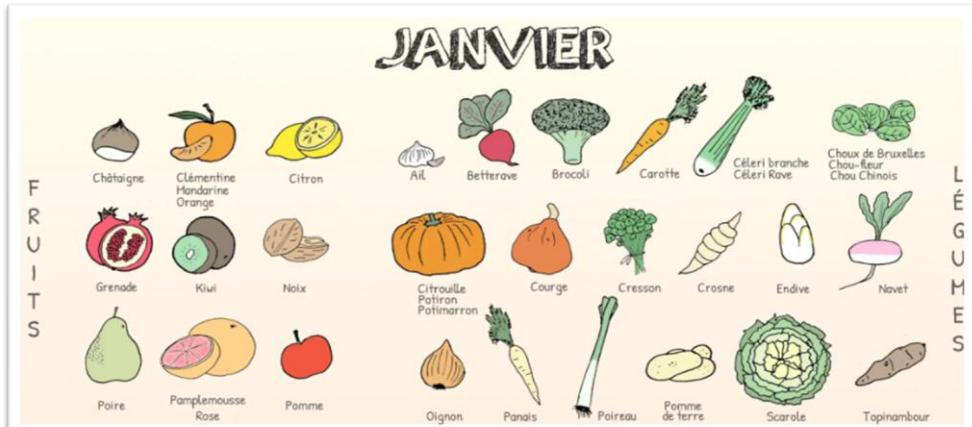
...Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

...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
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés  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 pdt  Babybel  Fruit de saison	 Jendi  Rosette  Cordon bleu de dinde  Chou fleur béchamel  Fromage blanc sucré  Pomme cuite confiture	 Vendredi  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	
 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. 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

## Jeudi

## Vendredi



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



LOCAL



Origine France



Pâtissé par nos chefs

« 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.