

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Potage de légumes	Céleri remoulade	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	Jendredi	Vendredi
    	    	    	    	    	    

			
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.

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	Vendredi
Produits laitiers	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade verte	Chou blanc vinaigrée
Fruits et légumes	Eufs durs béchamel	Poulet Basquaise	Blanquette de dinde à l'ancienne	L Tartiflette	Beignet de calamar
Viandes, poissons œufs	Epinards	Riz	Bouquet breton	(Plat complet)	Blé à la tomate
Céréales légumes secs	Gouda	Petit moulé	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette
Produits sucrés	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
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

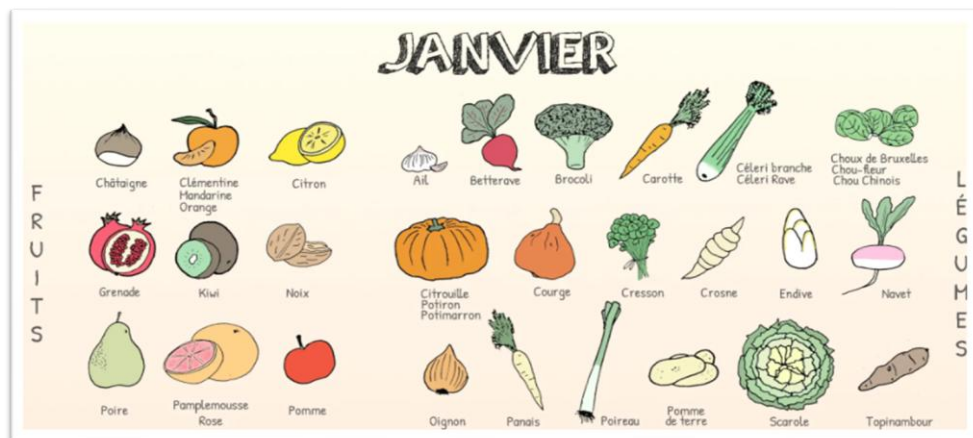
...Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

« 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.

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.

<div><div><div>Produits laitiers</div><div>Fruits et légumes</div><div>Viandes, poissons, œufs</div><div>Céréales légumes secs</div><div>Produits sucrés</div></div></div>	<div><div>Lundi</div><div><div>Salade mexicaine</div><div>Paupiette de veau au jus</div><div>Haricots verts</div><div>Emmental</div><div>Yaourt aromatisé</div></div></div>	<div><div>Mardi</div><div><div>Carottes rapées</div><div>Raviolis de légumes</div><div>(Plat complet)</div><div>Chanteneige</div><div>Galette St Michel</div></div></div>	<div><div>Mercredi</div><div><div>Macédoine mayonnaise</div><div>Chipolatas au jus</div><div>Purée de pdt</div><div>Babybel</div><div>Fruit de saison</div></div></div>	<div><div>Jeudi</div><div><div>Rosette</div><div>Cordon bleu de dinde</div><div>Chou fleur béchamel</div><div>Fromage blanc sucré</div><div>Pomme cuite confiture</div></div></div>	<div><div>Vendredi</div><div><div>Œuf mayonnaise</div><div>Quenelles de brochet sauce crème</div><div>Coquillettes</div><div>Camembert à la coupe</div><div>Muffin pépites chocolat</div></div></div>
<div><div>Cuisiné par nos chefs</div></div>	<div><div>Menu végétarien</div></div>	<div><div>Agriculture biologique</div></div>	<div><div>Pêche responsable</div></div>		
<div><div>L</div><div>LOCAL</div></div>	<div><div>Origine France</div></div>	<div><div>Pâtissé par nos chefs</div></div>			



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

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L

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.