

Semaine du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de riz niçois	Céleri remoulade		Salade verte	Ouf mayonnaise
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce aux herbes	Aiguillette de poulet au jus		Hachis parmentier aux lentilles (plat complet)	Nugget's de poisson
Viandes, poissons, œufs	Chou-fleur béchamel	Frites		Suisse aux fruits	Haricots verts
Céréales, légumes secs	Gouda	Saint Paulin		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	Jendi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Concombre à la crème Eufs béchamel Epinard à la crème Camembert à la coupe Crêpe sucrée	ARMISTICE 11 NOVEMBRE 1418	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.

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Pdt vinaigrette Auté de poulet sauce forestière Carottes au beurre Yaourt au lait entier Madeleine	Chou-fleur vinaigrette Jambon blanc Purée de pdt Babybel Fruit du jour		Salade verte Pâté aux pdt du Chef (Plat complet) Emmental Fruit du jour	Duo de crudité Poisson meunière Haricots verts persillés Petit suisse nature 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	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Salade verte	Brocolis vinaigrette		Salade de pâtes	Euf mayonnaise
Fruits et légumes	Charcuteries	Quenelles de veau sauce crème		Omelette nature	Blanquette de poissons
Vlantes, poissons œufs	Pommes vapeurs + fromage raclette	Petit pois		Salade verte	Riz créole
Céréales légumes secs	Fruit du jour	Brie à la coupe		Yaourt nature sucré	Petit Louis
Produits sucrés		Fruit du jour		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.