

MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Potage de légumes	Taboulé		Macédoine mayonnaise	Euf mayonnaise
Fruits et légumes	Grignottes de porc sauce tomate	Croq' fromage		L Tartiflette	Beignet de calamar
Vlandes, poissons œufs	Coquillettes	Chou-fleur persillé		(plat complet)	Carottes à la crème
Céréales, légumes secs	Bûche de chèvre	Petit suisse sucré		Samos	Chanteneige
Produits sucrés	Beignet pomme	Fruit de saison		Fruit de saison	Mini chou à la crème

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



Si l'hiver est chargé d'eau, l'été ne sera que plus beau
Hiver rude et tardif, rend le pommier productif ...

« 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
<div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales, légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Madeleine</p>	<div>Menu végétarien</div> <p>Potage de légumes</p> <p>Panier emmental</p> <p>Salade verte</p> <p>St Paulin</p> <p>Flan vanille</p>	<div>Menu végétarien</div> <p></p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Sauté de chapon sauce suprême</p> <p>Pomme Pin</p> <p>Entremet chocolat noisette</p> <p>Clémentine + chocolat de Noël</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Médailillon merlu sauce Armoricaïne</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Compote pom/banane</p>
<div>Cuisiné par nos chefs</div>	<div>Menu végétarien</div>	<div>Agriculture biologique</div>	<div>Pêche responsable</div>	
<div>L</div> <div>LOCAL</div>	<div>Origine France</div>		<div>Pâtissé par nos chefs</div>	



Quelle est la vraie signification de Noël ?

Le terme "Noël" apparaît pour la première fois au XII^e siècle. Il dérive du latin natalis dies, signifiant "jour de naissance". Ce mot partage une racine commune avec ses équivalents dans plusieurs langues romanes : natale en italien, natal en portugais, navidad en espagnol...



« 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.