

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jundi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
|  Potage de légumes  Boulettes de bœuf sauce tomate  Gemoule  Vache qui rit  Fruit de saison |  Céleri rémoulade  Pizza fromage  Salade verte  Yaourt lait entier  Madeleine | |  Carottes râpées  Cheeseburger  Frites  Edam  Fruit de saison |  Salade de riz  Blanquette de poisson  Poêlée de légumes  Brie à la coupe  Galette des rois |
|  Cuisiné par nos chefs  LOCAL |  Menu végétarien  Origine France |  Agriculture biologique |  Pâtissé par nos chefs |  Pêche responsable |



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.

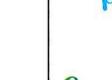
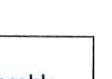
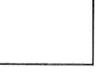
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

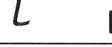
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 |  |  Betteraves vinaigrette  Omelette nature  Pommes rissolées  Bûche de chèvre à la coupe  Beignet aux pommes |   Rissolette de veau  Poisson pané  Petit pois carottes  Babybel  Fruit de saison |

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

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.



Les proverbes du mois de Janvier

« 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.

SOGIEST 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 | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|--|---|
|  Lundi  Salade de pâtes  Oeufs durs béchamel  Epinards  Gouda  Flan nappé caramel |  Mardi  Céleri rémoulade  Poulet Basquaise  Riz  Petit moulé  Compote de pommes |  Mercredi |  Jeudi  Salade verte  Tartiflette  (Plat complet)  Yaourt sucré  Fruit de saison |  Vendredi  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



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.

Des menus végétariens pour...

...Faire découvrir de nouvelles saveurs

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

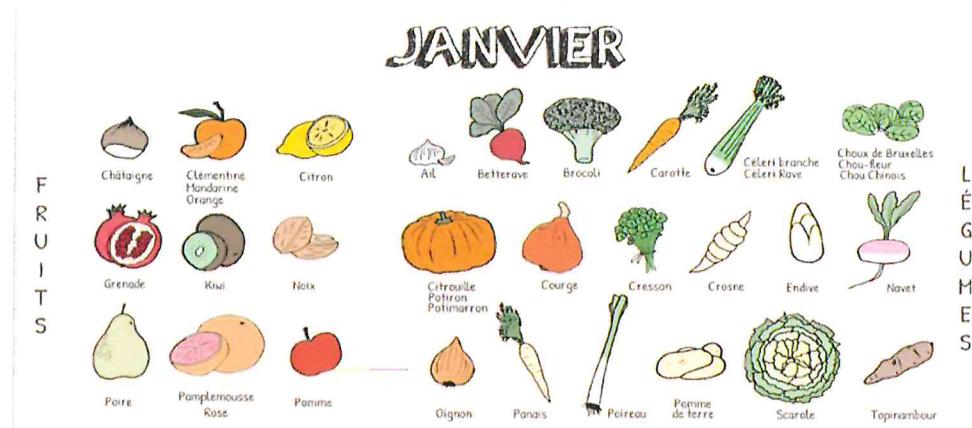
...Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

« 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.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
|  Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés |  Végétarien Salade mexicaine Paupiette de veau au jus Haricots verts Emmental Yaourt aromatisé |  Végétarien Carottes rapées Raviolis de légumes (Plat complet) Chanteneige Galette St Michel |  France |  France Rosette Cordon bleu de dinde Chou fleur béchamel Fromage blanc sucré Pomme cuite confiture |
|  Cuisiné par nos chefs |  Végétarien |  France |  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.