

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Potage de légumes	Céleri rémoulade		Carottes râpées	Salade de riz
Fruits et légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pizza fromage		Cheeseburger	Blanquette de poisson
Viandes, poissons œufs	Semoule	Salade verte		Frites	Poêlée de légumes
Céréales, légumes secs	Vache qui rit	Yaourt lait entier L		Edam	Brie à la coupe
Produits sucrés	Fruit de saison	Madeleine		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.

	<h1>Lundi</h1>	<h1>Mardi</h1>	<h1>Mercredi</h1>	<div></div> <h1>Jendi</h1>	<h1>Vendredi</h1>
<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>Macédoine vinaigrette</div> <div>Rissollette de veau</div> <div>Purée de courgettes</div> <div>Croc lait</div> <div>Crème chocolat</div>	<div>Haricots verts vinaigrette</div> <div>Sauté de bœuf au jus</div> <div>Boullgour</div> <div>Petit suisse sucré</div> <div>Compote pom/banane</div>	<div></div> <div></div>	<div>Betteraves vinaigrette</div> <div></div> <div>Omelette nature</div> <div>Pommes rissolées</div> <div>Bûche de chèvre à la coupe</div> <div>Beignet aux pommes</div>	<div>Crêpe aux champignons</div> <div>Poisson pané</div> <div>Petit pois carottes</div> <div>Babybel</div> <div>Fruit de saison</div>

			
L LOCAL			

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. 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	Salade de pâtes	Céleri remoulade		Salade verte	Chou blanc vinaigrette
Fruits et légumes	Eufs durs béchamel	Poulet Basquaise		L Tartiflette	Beignet de calamar
Vianes, poissons, œufs	Epinards	Riz		(Plat complet)	Blé à la tomate
Céréales, légumes secs	Gouda	Petit moule		Yaourt sucré	Mimolette
Produits sucrés	Flan nappé caramel	Compote de pommes		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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

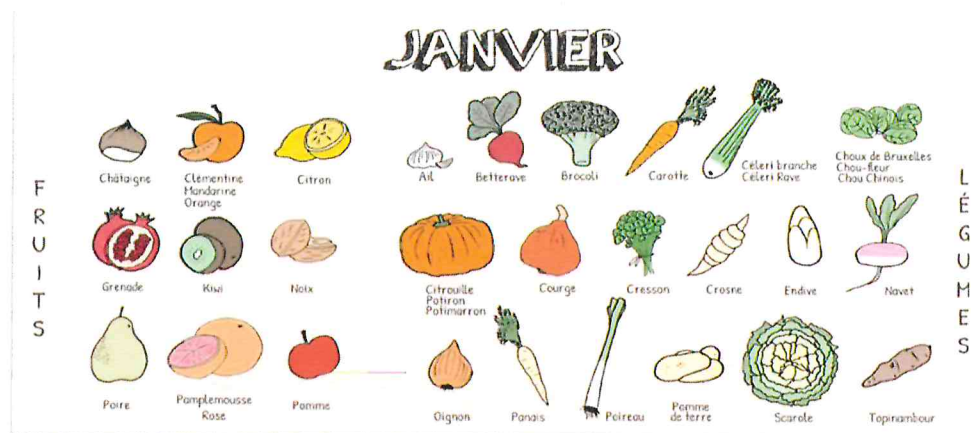
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

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