

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Vielandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Polage de légumes	Céleri rémoulade	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de riz
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pizza fromage	Merguez au jus	Cheeseburger	Blanquette de poisson
	Semoule	Salade verte	Ratatouille	Frites	Poêlée de légumes
	Vache qui rit	Yaourt lait entier L	Tomme noire	Edam	Brie à la coupe
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 remerciera de votre compréhension.

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