

MENU

Semaine du Lundi 12 Janvier au 16 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Vielles, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons
	Rissollette de veau	Gaulé de bœuf au jus	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
	Purée de courgettes	Boulognais	Haricots beurre	Pommes rissolées	Petit pois carottes
	Croc lait	Petit suisse sucré	Petit moule ail et fines herbes	Bûche de chèvre à la coupe	Babybel
	Crème chocolat	Compote pom/banane	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison

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

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.