

# MENU

Semaine du Lundi 12 Janvier au 16 Janvier 2026

## Lundi



- Macédoine vinaigrette
- Rissolée de veau
- Purée de courgettes
- Croc-lait
- Crème chocolat

## Mardi

- Haricots verts vinaigrette
- Sauté de bœuf au jus
- Boulgour
- Petit suisse sucré
- Compote pom/banane

## Mercredi

- Salade Marco Polo
- Croque-Monsieur
- Haricots beurre
- Petit moulé ail et fines herbes
- Fruit de saison

## Judi

- Betteraves vinaigrette
- Omelette nature
- Pommes rissolées
- Bûche de chèvre à la coupe
- Beignet aux pommes

## Vendredi

- Crêpe aux champignons
- Poisson pané
- Petit pois carottes
- Babybel
- Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
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, 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.