

MENU

Semaine du Lundi 19 Janvier au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés Salade de pâtes Eufs durs béchamel Epinards Gouda Flan nappé caramel	 Céleri rémoulade  Poulet Basquaise  Riz  Petit moulé  Compote de pommes	 Taboulé  Blanquette de dinde à l'ancienne  Bouquet breton  Saint Nectaire  Salade de fruits	 Salade verte  Tartiflette  (Plat complet)  Yaourt sucré  Fruit de saison	 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



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.