

MENU

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Vache qui rit Fruit de saison	Céleri rémoulade Pizza fromage Salade verte Yaourt lait entier L	Salade piémontaise Merguez au jus Ratatouille Tomme noire Fruit de saison	Carottes râpées Cheeseburger Frites Edam Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
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.