

MENU

Semaine du Lundi 12 Janvier au 16 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Macédoine vinaigrette  Rissolette de veau  Purée de courgettes  Croc lait  Crème chocolat	 Haricots verts vinaigrette  Sauté de bœuf au jus  Boulgour  Petit suisse sucré  Compote pom/banane	 Salade Marco Polo  Croque-Monsieur  Haricots beurre  Petit moulé ail et fines herbes  Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette  Omelette nature  Pommes rissolées  Babybel  Tarte aux pommes	 Crêpe aux champignons  Poisson pané  Petit pois carottes  Bûche de chèvre à la coupe  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.

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIEST 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.