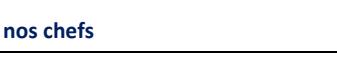
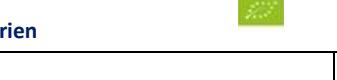
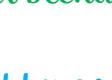
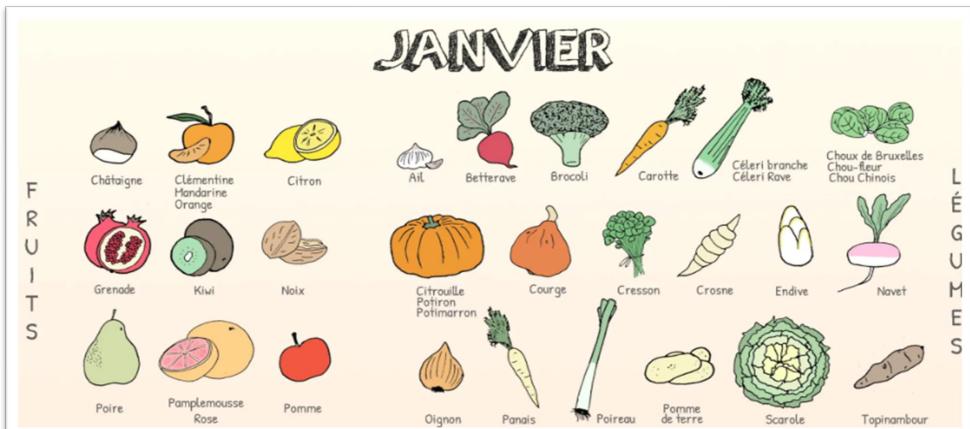


# MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés  Salade mexicaine  Paupiette de veau au jus  Haricots verts  Emmental  Yaourt aromatisé	 Mardi  Carottes rapées  Raviolis de légumes  (Plat complet)  Chanteneige  Galette St Michel	 Macédoine mayonnaise  Chipolatas au jus  Purée de pdt  Babybel  Fruit de saison	 Rosette  Cordon bleu de dinde  Chou fleur béchamel  Fromage blanc sucré  Pomme cuite confiture	 Euf mayonnaise  Quenelles de brochet sauce crème  Coquillettes  Camembert à la coupe  Muffin pépites chocolat
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »

« 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.