SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Taboulé	Salade de blé Provençale	Macédoine mayonnaise	Œuf mayonnaise
Grignottes de porc sauce tomate	Croq' fromage	Chipolatas au jus	L Tartiflette	Beignet de calamar
Coquillettes	Chou-fleur persillé	Petit pois	(plat complet)	Carottes à la crème
Bûche de chèvre	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Samos	Chanteneige
Beignet pomme	Fruit de saison	Compote pom/fraise	Fruit de saison	Mini chou à la crème

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique — Pêche responsable
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs

Si l'hiver est chargé d'eau, l'été ne sera que plus beau
Hiver rude et tardif, rend le pommier productif ...

« 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 certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se reserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre comprehension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 8 Décembre au 12 Décembre 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette cornichons	Pdt vinaigrette	Salade verte	Céléri rémoulade	Carottes râpées
Boulette de bœuf au jus	Oeufs à la béchamel	Charcuteries	Steak haché sauce échalote	Quenelles de brochet sauce Nantua
Haricots beurre	Epinards	Pommes vapeurs + fromage Raclette	Riz	Cocos au jus
Mimolette	Brie à la coupe	L	Vache qui rit	Petit suisse
Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème chocolat	Gâteau basque

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique — Pêche responsable
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs

La boîte aux lettres du Père Noël

Savez-vous que le père Noël a vraiment une adresse ?
Sa boîte aux lettres se trouve au Canada et si vous lui écrivez avant le 16 décembre – dans plus de 30 langues différentes, y compris le braille – il vous répondra.

Il suffit d'envoyer votre lettre à : Père Noël, Pôle Nord H0H 0H0, Canada. C'est gratuit ; vous n'avez donc pas besoin d'affranchir votre lettre, car le Père Noël est génial… tout comme le code postal du pôle Nord.

« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 15 Décembre au 19 Décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Lentilles vinaigrette	Potage de légumes	Salade de pâtes	Mousse de canard	Chou-fleur vinaigrette
Fruits et légumes	Rôti de dinde sauce crème	Panier emmental	Cordon bleu	Sauté de chapon sauce suprême	Médaillon merlu sauce Armoricaine
Viandes, poissons œufs	Haricots verts persillés	Salade verte	Ratatouille	Pomme Pin	Riz créole
Céréales légumes secs	Yaourt au lait entier	St Paulin	Petit moulé nature	Entremet chocolat noisette	Gouda
Produits sucrés	Madeleine	Flan vanille	Fruit de saison	Clémentine + chocolat de Noël	Compote pom/banane

Cuisiné par nos chefs — Menu végétarien — Agriculture biologique — Pêche responsable

L LOCAL — Origine France — Pâtissé par nos chefs

Quelle est la vraie signification de Noël ?

Le terme "Noël" apparait pour la première fois au XIIe siècle. Il dérive du latin natalis dies, signifiant "jour de naissance". Ce mot partage une racine commune avec ses équivalents dans plusieurs langues romanes : natale en italien, natal en portugais, navidad en espagnol…

« 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.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 22 Décembre au 26 Décembre 2025

Produits laitiers

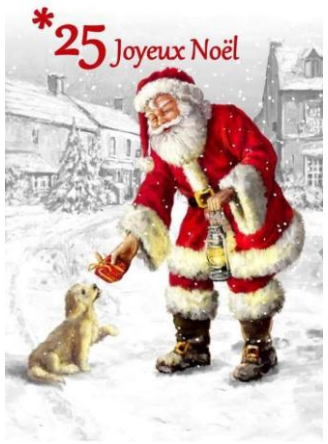
Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapée	Chou blanc vinaigrette	Salami	*25 Joyeux Noël	Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet au jus	Crêpes champignons	Boulettes de bœuf au jus		Blanquette de poisson
Pomme vapeur	Courgettes sauce tomate	Purée de brocolis		Farfalles
Petit suisse aux fruits	Camembert	Fromage blanc nature		Mimolette
Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Chouquettes		Fruit du jour



Cuisiné par nos chefs | Menu végétarien | Agriculture biologique | Pêche responsable

L LOCAL | Origine France | Pâtissé par nos chefs

Toute l'équipe Sogirest vous souhaite de belles fêtes de fin d'année!

« 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. »

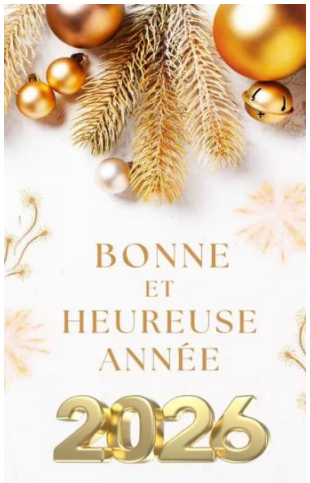
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du 29 Décembre au 2 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de blé	Carottes rapées	Rosette cornichons		Taboulé
Fruits et légumes	Quenelle de volaille sauce Nantua	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde sauce moutarde		Colin à la Provençale
Viandes, poissons œufs	Haricot beurre	Pomme vapeur	Brocolis		Courgettes persillées
Céréales légumes secs	Tomme blanche	Emmental	Chèvretine		Petit moulé nature
Produits sucrés	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pommes		Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs — Menu végétarien — Agriculture biologique — Pêche responsable

L LOCAL — Origine France — Pâtissé par nos chefs

Meilleurs Vœux. Que cette nouvelle année vous apporte bonheur et réussite.
Toute notre équipe vous remercie de votre confiance et vous transmet ses meilleurs vœux de santé et bonheur.
Bonne et heureuse année 2026

« 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

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.