

# MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

## Lundi



Salade mexicaine  
Paupiette de veau au jus  
Haricots verts  
Emmental  
Yaourt aromatisé

## Mardi



Carottes rapées  
Raviolis de légumes  
(Plat complet)  
Chanteneige  
Galette St Michel

## Mercredi



## Jeudi



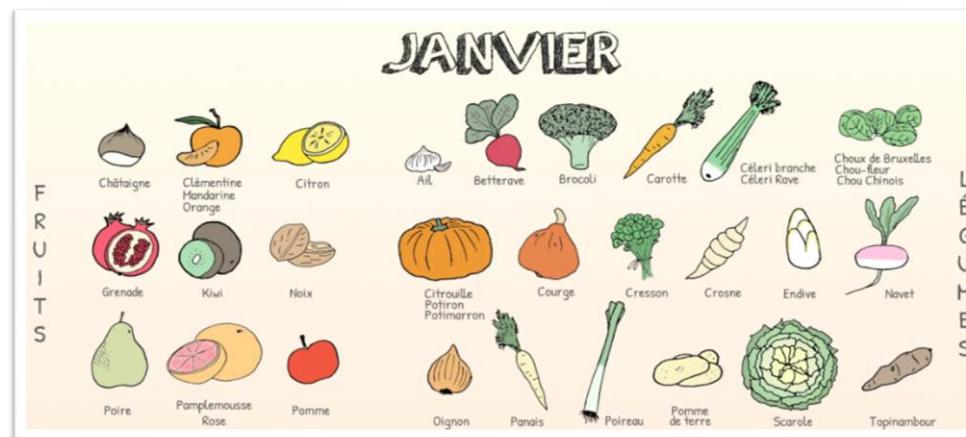
Rosette  
Cordon bleu de dinde  
Chou fleur béchamel  
Fromage blanc sucré  
Pomme cuite confiture

## Vendredi



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.