

# MENU

Semaine du Lundi 24 Novembre au 28 Novembre 2025

<div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Vandes, poissons œufs</div> <div>Céréales légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Salade de riz	Salade de pâtes	Œuf mayonnaise
	Charcuteries	Quenelles de veau sauce crème	Sauté de bœuf sauce paprika	Omelette nature	Blanquette de poissons
	Pommes vapeurs + fromage raclette	Petit pois	Chou-fleur persillé	Salade verte	Riz créole
	Fruit du jour	Brie à la coupe	Edam	Yaourt nature sucré	Petit Louis
		Fruit du jour	Muffin pépites chocolat	Compote de fruits	Mousse au chocolat
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique	
LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs	
				Pêche responsable	

## Quelle est la tradition française de la raclette ?

La raclette est originaire des Alpes suisses, où les bergers faisaient fondre du fromage sur un feu ouvert et le raclaient sur leur pain ou leurs pommes de terre. Cette tradition a vraisemblablement évolué au fil du temps pour devenir un plat populaire en Suisse, puis en France et aujourd'hui apprécié dans le monde entier.



« 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.