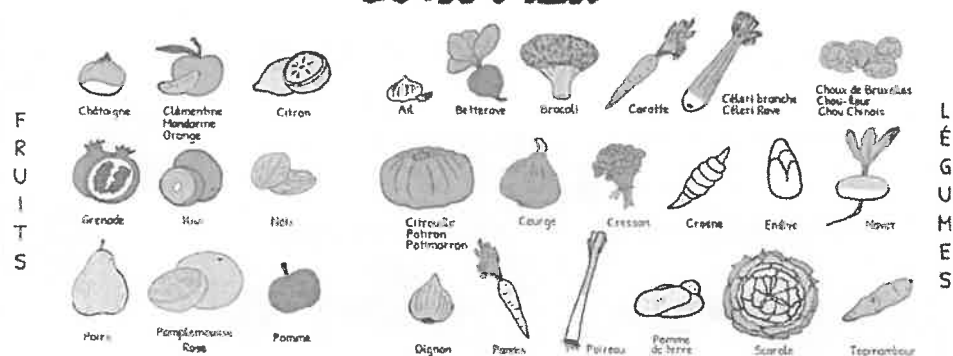


# MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

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

## JANVIER



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.