

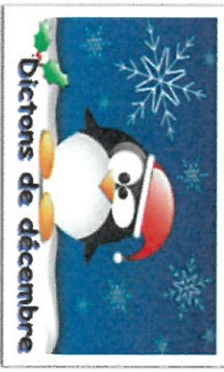
MENU

Semaine du 1 Décembre au 5 Décembre 2025

 Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers	 Taboulé	 Salade de blé Provençale	 Macedoine mayonnaise	 Œuf mayonnaise
 Fruits et légumes	 Croq'fromage	 Chipolata au jus	 Tartiflette	 Beignet de calamar
 Viandes, poissons œufs	 Coquillettes	 Petit pois	 (plat complet)	 Coriottes à la crème
 Céréales, légumes secs	 Chou-fleur perlé	 Petit moule ail et fines herbes	 Gambas	 Chautenaige
 Beignet pomme	 Bûche de chèvre	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Mini chou à la crème
 Produits sucrés				

Compote pomme/raisin**Gambas****Fruit de saison**

 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 printemps 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Lundi				
				
 Roquette cornichons  Boulette de bœuf au jus  Haricots beurre  Mumulette Compote de pommes				
Mardi				
 Pât. vinaigrette  Oeufs à la béchamel  Épinards  Brie à la coupe Fruit de saison				
Mercredi				
Salade verte  Charcuteries  Pommes vapeur + fromage Raclette L Pâtisseries vanille				
Jeudi				
 Céleri remoulade  Steak haché sauce écholote  Rig  Vache qui rit  Crème chocolat				
Vendredi				
 Carottes râpées  Quenelles de brochet sauce Nantua  Coco au jus  Petit suisse Gâteau baobab				

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



Gardez-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'apprancher votre lettre, car le Père Noël est génial... tout comme le code postal du pôle Nord.

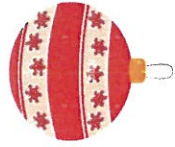


MENU

Semaine du 15 Décembre au 19 Décembre 2025

 Lundi				
 <i>Pentilles vinaigrette</i>				
 <i>Rôti de dinde sauce crème</i> 				
 <i>Haricots verts persillés</i> 				
 <i>Yaourt au lait entier</i> 				
 <i>Madeleine</i> 				
 Mardi				
 <i>Potage de légumes</i>				
 <i>Pauvert emmental</i>				
<i>Salade verte</i>				
<i>St Paulin</i>				
<i>Flan vanille</i>				
 Mercredi				
 <i>Salade de pâtes</i>				
 <i>Cordon bleu</i>				
<i>Ratatouille</i> 				
<i>Petit moult nature</i>				
<i>Fruit de saison</i>				
 Jeudi				
<i>Mousse de canard</i>				
 <i>Sauté de chapon sauce aubergine</i> 				
<i>Pomme Pin</i>				
<i>Entremet chocolat noisette</i>				
<i>Clémentine + chocolat de Noël</i>				
 Vendredi				
 <i>Chou-fleur vinaigrette</i> 				
<i>Médailles melu sauce Américaine</i>				
 <i>Rig créole</i> 				
<i>Gouda</i>				
<i>Compote pom/banane</i>				

Cuisiné par nos chefs				
L LOCAL		 Origine France	 Agriculture biologique	 Pêche responsable



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...



C'est les vacances!

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				
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L LOCAL Origine France Pâtissé par nos chefs				
Carottes râpée Aiguillettes de poulet au jus Pomme vapeur Petit suisse aux fruits Crème chocolat	Chef blanc vinaigrette Crêpes champignons Courgettes sauce tomate Camembert Yaourt aromatisé	Galami Boulettes de bœuf au jus Purée de brocolis Fromage blanc nature Chouquettes	*25 Joyeux Noël Betteraves vinaigrette Blanquette de poisson Farfallas Mimotelette Fruit du jour	



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



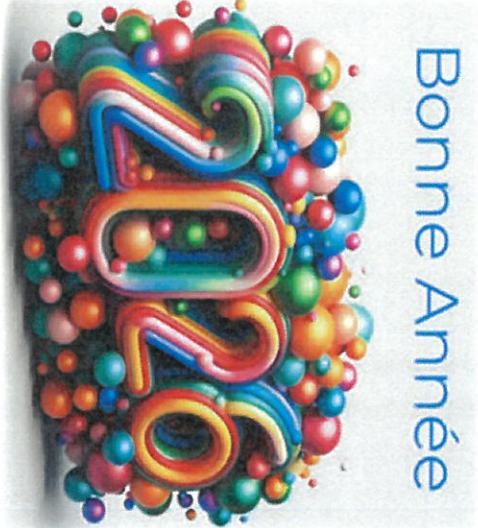
« Selon l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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.

MENU
Semaine du 29 Décembre au 2 Janvier 2026

	Produits laitiers		Lundi					
	Fruits et légumes			Salade de blé				
	Viandes, poissons, œufs			Quenelle de volaille sauce Nanqua				
	Céréales légumineuses secs			Haricots beurre				
	Produits sucrés			Tomme blanche				
Fruit de saison								
	Carottes râpées		Mardi					
	Beuf bourguignon			Bœuf bourguignon				
	Pomme vapeur			Emmental				
	Liégeois vanille							
	Fruit de saison							
	Rosette cornichons		Mercredi					
	Rôti de dinde sauce moutarde			Rôti de dinde sauce moutarde				
	Brocolis			Chèvreline				
	Compote de pommes							
	Fruit de saison							
					Jeudi			
	Bonne et heureuse année 2026							
	Taboulé		Vendredi					
	Colin à la Provençale			Courgettes persillées				
	Petit moule nature			Fruit de saison				
Cuisiné par nos chefs			Menu végétarien					
Origine France			Agriculture biologique					
Pâtissé par nos chefs			Pêche responsable					
LOCAL								



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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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