

Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 06 au 10 Janvier 2025



Sogeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Chou rouge Bio vinaigrette Endive Bio en salade Salade de pomme de terre, tomate et volaille	Betterave Saucisson à l'ail  Carotte râpée bio Soupe de légumes	Pâté de campagne Salade de blé et légumes Salade iceberg	Chou- fleur Salade Niçoise Rillette de porc	Cake provençale Salade Mexicaine Salade de pate à la Grecque Soupe d'haricot rouge et coco
Plat protidique	 Parmentier végétarien Cordon bleu	 Couscous végétal  Colombo de porc Saucisse de Toulouse	 Omelette Cheeseburger	Merguez  Gratin de pomme de terre, épinard et raclette Haché de poulet basquaise	 Filet de colin, sauce Bretonne  Riz à l'indienne Chili con carne
Sa garniture	Carottes Farfalle	Petits pois Semoule	Pomme de terre quartier persillée Salade iceberg	Purée de patate douce Choux de Bruxelles	Boulgour à la mexicaine Chou-fleur béchamel
Produits laitiers au choix	Mimolette Fromage frais petit Louis Yaourt nature	Saint Paulin Petit moulé Yaourt nature	Fourme d'Ambert AOP Carré Yaourt nature	St nectaire AOP Edam Yaourt nature	tartare Emmental Yaourt nature
Desserts au choix	Compote de pomme-fraise Liégeois au chocolat Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Eclair chocolat Pomme au four Corbeille de fruits	Chouquette à la vanille Crème dessert à la vanille Smoothie abricot, pomme-banane Corbeille de fruits	Galette des rois Compote pomme-abricot Corbeille de fruits	Entremet caramel Gâteau au chocolat Fruits frais à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien











Plat du chef

Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 13 au 17 Janvier 2025



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betterave et pomme Concombre rondelle Pâté breton	Panais frais en rémoulade Courgette râpée ciboulette Salade de blé, concombre, poivron et menthe Bouillon de légumes vermicelles	Céleri râpé Jambon sec Taboulé	Salade de chou blanc et pomme Cake à la carotte Œuf dur	Carotte râpée et raisin sec Cœur de palmier et maïs Salade de patate Soupe de chou-fleur
Plat protidique	Beignet de calamar Haché de veau, et son jus aux herbes Gratin de pomme de terre, épinard raclette	 Poulet sauté sauce fromagère aux agrumes Jambon fumé grille Chili sin carne	 Côte de porc grillée  Tortilla pomme de terre courgette	Lasagne de légumes  Sauté de dinde au romarin Rôti de porc	 Torsade carbonara  Filet de merlu sauce basilic Parmentier de poisson
Sa garniture	Bouquet de légumes Purée de pomme de terre	 Carotte Riz Bio safrané	Coquillettes à la crème de betterave Haricot vert persillé	Gratin de chou-fleur Semoule	Poêlée de carotte panais et brocolis Torsade
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Emmental Cantafrais	Yaourt nature Tomme grise Kiri	Yaourt nature Fromage frais Brie	Yaourt Nature Montcadi croute noire Camembert	Yaourt Nature Vache qui rit Bleu
Desserts au choix	Compote de pomme Donut au sucre Crème dessert vanille	Riz au lait Tarte normande Smoothie poire-miel	Far breton  Compote de poire	Entremet caramel Fromage blanc fruits croquants Gâteau chocolat	Compote pomme-abricot Gâteau au yaourt Salade de fruit



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien















Plat du chef

Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 20 au 24 Janvier 2025



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betterave bio vinaigrette Salade iceberg Salade de pate à l'orientale	Salade de blé vinaigrette Concombre et maïs Saucisson à l'ail Soupe de tomate et vermicelles	Duo de carotte et céleri Rillettes de porc Salade de riz aux crevettes	Cake lardon cheddar Salade d'endive et pomme Penne et brocolis au pesto rouge	Feuilletée au fromage Panais rémoulade Salade verte- pomme et céleri Soupe de carotte au curry/ orange
Plat protidique	 Aiguillette de poulet, sauce forestière  Riz Korma	 Nuggets emmental  Côte de porc grillée Haché de veau façon pizzaiolo	 Tartiflette  Couscous végétal	 Lasagne de bœuf  Lasagne végété Jambon fumé	 Escalope de dinde viennoise  Filet de merlu  Torsade sauce lentille façon bolognaise
Sa garniture	Blé Haricot plat à l'ail	Courgette braisée Pate coude	Ratatouille niçoise semoule	Riz blanc Salade verte	Carotte Pomme de terre persillée
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Mimolette Carré	Yaourt nature Tomme grise Emmental	Yaourt nature Camembert Saint Paulin	Yaourt nature Tomme blanche Moulé ail et fines herbes	Yaourt nature Gouda Petit moulé nature
Desserts au choix	Barre Bretonne Compote pomme-abricot Riz au lait	Compote de poire Crème dessert chocolat Tarte pomme alsacienne	Paris Brest Salade de fruits Smoothie pomme abricot	Cake au chocolat et noix Crème vanille Smoothie poire-miel	Beignet à la pomme Compote tout fruit Jus de fruits à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2025/ 5 composantes

Du 27 au 31 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Houmous brocolis Rillettes de porc Salade de pate à la grecque	 Carotte râpée bio Chou blanc Salade de pomme de terre	Blé vinaigrette Cake à la carotte Salade de concombre et maïs	Soupe chinoise Salade pomme-orange, vinaigrette de soja aigre-douce Chou chinois Salade haricot mango carotte	Betterave mimosa Chou-fleur en salade Salade verte édam Soupe de champignon
Plat protidique	  Nuggets de blé Colombo de porc	Boulette de bœuf et volaille à la catalane Escalope de dinde vallée d'Auge  Couscous végété	 Croque tartine dinde et emmental Pizza poivron chèvre	  Sauté de porc au caramel Nem Samoussa de légumes	 Filet de merlu Haché de poulet aux olives Curry de lentilles riz et épices thai
Sa garniture	Chou-fleur persillé Penne rigate	Carotte semoule	Frites salade	Julienne de légumes Riz cantonais	Purée de pomme de terre épinard à la crème
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie kiri	Yaourt nature Edam Carré fondu 	Yaourt nature Petit moulé Camembert	Yaourt nature Gouda Emmental	Yaourt nature Montcadi Moulé aux noix
Desserts au choix	Compote pomme Corbeille de fruit Fromage blanc Muffin chocolat	Corbeille de fruit Compote pomme-abricot Beignet choco-noisette Flan vanille caramel	Corbeille de fruit Millefeuille Salade de fruit frais	Corbeille de fruit Cake choco-gingembre Mousse coco Riz au lait	Corbeille de fruit Compote pomme-banane Gâteau au yaourt Fruits à la centrifugeuse



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef












Menus communs 2025/ 5 composantes

Du 3 au 7 Février 2025



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de chou-fleur, maïs et tomate Pâté Breton Salade coleslaw	 Betterave bio Bouillon de légumes vermicelles Concombre à la crème Salade de pate, tomate et mimolette	Endive et croûtons Pâté de foie Panais en rémoulade	Cake pot âgé Crumble de Carotte râpée Salade de riz aux crevettes	Soupe minestrone Céleri râpé Feuilleté au fromage Taboulé
Plat protidique	 Poulet Basquaise  Chili sin carne	 Torsade carbonara  Haché de Bœuf, sauce brune  Riz thaï butternut marron	Quiche lorraine  Croque butternut épinaud, champignon	Chipolatas Merguez Croque-monsieur  Dahl de lentille corail	Colin d'Alaska pané au riz soufflé Nuggets de poulet Farfalle sauce tomate, égrené  végé et graine de courge
Sa garniture	Haricot vert persillé Riz pilaf	Carotte Torsade	Purée de pomme de terre Salade verte	Courgette Provençale Salade verte	Epinaud béchamel Pomme de terre quartier
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie Tartare	Yaourt nature Tomme blanche Kiri	Yaourt nature Fourme d'Ambert Saint nectaire	Yaourt nature Emmental Fromage frais	Yaourt nature Tartare nature Cantal AOP
Desserts au choix	Beignet choco-noisette Compote de pomme Yaourt aromatisé	Compote de fruits Mousse au chocolat Gaufre liégeoise	Clafoutis pêche amande Semoule au lait Smoothie Ananas passion	Compote de poire Crêpe au sucre Gâteau chocolat-poire	Flan vanille nappé caramel Compote pomme-fraise Cake marbré chocolat Fruits à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2025 / 5 composantes

Vacances



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					
Plat protidique	 	 			
Sa garniture					
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix					



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 16 au 20 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					
Plat protidique					
Sa garniture					
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix					



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef