SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 03 février au vendredi 07 février 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas végétarien)	Vendredi
Potage de légumes	Carottes rapées	Salade Marco Polo	Chou fleur en salade	Haricots verts vinaigrette
Escalope viennoise	Pâtes à la bolognaise	Aiguillettes de poulet basquaise	Nugget's blé	Marmite de saumon sauce crème
Purée de pomme de terre		Brocolis persillés	Poêlée campagnarde	Torsades
Edam	Chanteneige	Tomme blanche	Vache qui rit	Camembert à la coupe
Crêpe sucrée	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes du Chef

Cuisiné par nos chefs | Origine France | Menu végétarien | Agriculture biologique | Pêche responsable

Pourquoi fait-on sauter les crêpes à la Chandeleur ?

L'association entre la Chandeleur et les crêpes remonte au Moyen Âge. À cette époque, on croyait que la prospérité de l'année dépendait de la façon dont on cuisinait les crêpes. La forme ronde et dorée des crêpes rappelle le disque solaire, symbolisant la lumière croissante et le retour du printemps.

« 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 Lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas végétarien)	Vendredi
Riz en salade	Salade de betteraves	Concombres vinaigrette	Salade verte BIO	Rosette cornichons
Steak haché	Rôti porc sce tomate	Sauté veau Marengo	Pâtes	Poisson pané
Courgettes béchamel	Pomme noisette	Semoule	Teddy Cheese BIO	Haricots verts
Vache Picon	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Babybel BIO	Gouda
Compote de fruits	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison BIO	Quatre quarts du Chef

Cuisiné par nos chefs | Origine France | Menu végétarien | Agriculture biologique | Pêche responsable

Quatre-quarts moelleux du Chef

Ingrédients / pour 8 personnes
Oeuf : 4
Farine : 250 g
Beurre : 250 g
Sucre : 240 g
Sucre vanillé : 10 g
Levure chimique : 2 c à c

Pesez les ingrédients.
Adaptez le poids de chaque ingrédient qui doit être le même que celui des oeufs.
En général, 4 oeufs représentent plus ou moins 250 g.
Préchauffage du four
Préchauffez votre four à 180°C.
Mélange des ingrédients
Faites fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes.
Mélangez le beurre avec les sucres (fin et vanillé). Incorporez-y petit à petit les oeufs.
Une fois ce mélange effectué, ajoutez petit à petit la farine.
Attention : faites-le par petite quantité pour éviter les grumeaux.
Après la farine, incorporez la levure en poudre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange parfait.
Cuisson du quatre-quarts
Beurrez votre moule, versez-y la pâte et mettez le tout au four.
Commencez à surveiller après 40 minutes de cuisson.
Tant que le cake ne noircit pas, vous pouvez le laisser au four.
Après 60 minutes maximum, le cake est à coup sûr somptueux.

« 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.

SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

MENU

Semaine du Lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas végétarien)	Vendredi
Céleri rémoulade	Carottes râpées	Thon maïs salade	Potage de légumes	Œuf mayonnaise
Crêpe jambon fromage	Tartiflette	Rôti dinde au jus	Omelette nature	Filet merlu Armoricaine
Chou fleur béchamel		Coquillettes	Ratatouille	Blé
Yaourt nature	Tomme noire	Carré frais	Mimolette	Edam
Beignet pommes	Flan vanille	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs | Origine France | Menu végétarien | Agriculture biologique | Pêche responsable

La **tartiflette** (dérivé de *tartifle* ou *tartiflâ*, pomme de terre en savoyard) est une recette de cuisine à base de gratin de pommes de terre, de lardons et de crème fraîche, le tout gratiné au reblochon (fromage AOP des pays de Savoie). D'origine récente (le plat a été inventé dans les années 1980), la recette est devenue l'un des emblèmes de la cuisine française, y compris à l'étranger. La « tartiflette au reblochon ou reblochon de Savoie » obtient un Label rouge le 9 octobre 2014 : pour être certifié Label rouge, l'AOP Reblochon de Savoie doit être le seul fromage du plat et constituer au minimum 20 % de la recette[1]. De plus, le produit doit être gratiné au four traditionnel.

« 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 Lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

Produits laitiers · Fruits et légumes · Viandes, poissons œufs · Céréales légumes secs · Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas végétarien)	Vendredi
Taboulé	Chou rouge vgte	Pdt en persillade	Salade de blé	Betteraves vinaigrette
Sauté porc au jus	Boulettes bœuf provençale	Quenelles volaille sce crème	Crêpe fromage	Blanquette de poisson
Haricots beurre persillés	Frites	Epinards	Carottes aux herbes	Semoule
Yaourt lait entier	Petit Louis	Brie	St Paulin	Bûche chèvre coupe
Galette bretonne	Fruit de saison	Compote de fruits	Chausson pommes	Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs · Origine France · Menu végétarien · Agriculture biologique · Pêche responsable

RAPPEL

Les vacances d'hiver pour la **Zone A** commencent le samedi 22 février 2025 après les cours. Les cours reprennent le lundi 10 mars 2025.

Les vacances d'hiver pour la **Zone B** commencent le samedi 8 février 2025 après les cours. Les cours reprennent le lundi 24 février 2025.

Les vacances d'hiver pour la **Zone C** commencent le samedi 15 février 2025 après les cours. Les cours reprennent le lundi 3 mars 2025.

« 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.