

MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi



Potage de légumes

Escalope viennoise

Purée de pomme de terre

Edam

Crêpe sucrée

Mardi

Carottes rapées

Bœuf bourguignon

Riz

Chanteneige

Mousse chocolat

Mercredi

Salade Marco Polo

Aiguillette de poulet Basquaise

Brocolis persillés

Tomme blanche

Fruit de saison

Jundi

Chou fleur en salade

Nugget's de blé

Poêlée campagnarde

Vache picon

Fruit de saison

Vendredi

Haricots verts vinaigrette

Marmite de saumon sauce crème

Torsades

Camembert à la coupe

Tarte aux pommes du chef

Cuisiné par nos chefs

Menu végétarien

Agriculture biologique

Pêche responsable

L LOCAL

Origine France

Pâtissé par nos chefs



Pourquoi fait-on des crêpes à la Chandeleur ?

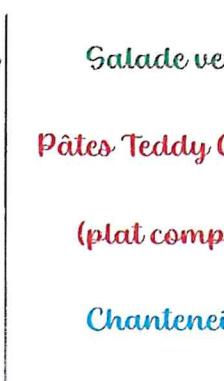
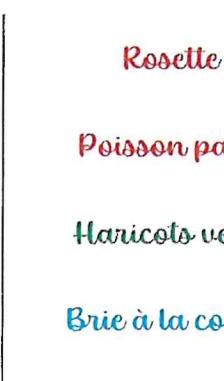
Les crêpes, par leur forme ronde et leur couleur dorée, figureraient le retour du soleil, attendu en cette fin d'hiver...



« 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.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jundi	Vendredi
 <p>Riz en salade Steak haché au jus Courgettes béchamel Carrot président Compote pomme banane</p>	 <p>Betteraves vinaigrette Rôti de porc sauce tomate Pommes noisette Yaourt sucré Fruit de saison</p>	 <p>Concombre vinaigrette Sauté de veau Marengo Semoule Petit moulé nature Crème chocolat</p>	 <p>Salade verte Pâtes Teddy Cheese (plat complet) Chanteneige Fruit de saison</p>	 <p>Rosette Poisson pané Haricots verts Brie à la coupe Quatre-quarts du chef</p>

 Cuisiné par nos chefs
  Menu végétarien
  Agriculture biologique
  Pêche responsable

 LOCAL
  Origine France
  Pâtissé par nos chefs



Quelle est la signification de février ?

Le nom de février provient du nom latin du mois, februarius, lui-même dérivé du verbe februare signifiant « purifier ». Le rituel de Februa se tenait le 15^e jour de februarius dans l'ancien calendrier romain.

« 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 combinaisons 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 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade  Crêpes jambon fromage  Chou-fleur béchamel  Yaourt nature  Liégeois chocolat	 Potage de légumes  Omelette   Ratatouille   Tomme noire  Beignet pomme	 Salade thon maïs  Roti de dinde au jus   Coquillettes   Carré frais  Fruit de saison	 Salade verte  Raclette   (plat complet)  Flan vanille	 Euf mayonnaise  Filet de merlu sauce Armoricaine   Riz   Edam  Fruit de saison
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		



Février est le plus court mois de l'année, le seul à compter moins de trente jours : il possède généralement 28 jours, sauf lors des années bissextiles où il en compte 29.

La raison est historique et vient du calendrier julien : pour rendre hommage à Jules César et à l'empereur Auguste, un jour supplémentaire a été ajouté de façon permanente aux mois de juillet et août, et retiré à février, portant ainsi le mois à 28 jours au lieu de 30.

« 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 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

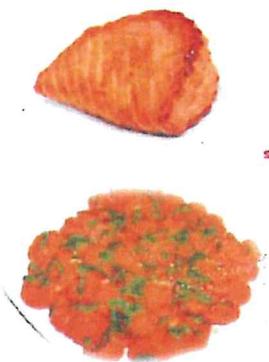
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Taboulé Sauté de porc sauce tomate Haricots beurre persillés Yaourt au lait entier Galette Bretonne	Chou rouge vinaigrette Boulettes de bœuf Provencale Frites Petit Louis Fruit de saison	Pdt en persillade Quenelles de volaille sauce crème Epinards Brûlé Compote pomme fraise	Salade de blé Crêpes champignons Carottes aux herbes St Paulin Chausson aux pommes
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pâtissé par nos chefs	 Pêche responsable
 LOCAL	 Origine France			

ON A TOUS À Y GAGNER !

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE EST AUSSI SOURCE DE PLAISIR ET DE BIEN-ÊTRE

Fruits et légumes sont mis à l'honneur, d'où :

- Un bon apport en minéraux et vitamines.
- La découverte des fruits et légumes cuisinés sous d'autres formes incitant ainsi à la consommation de 5 portions de fruits et légumes par jour (comme préconisé par le PNNS : (Programme National Nutrition Santé)



Des menus végétariens pour...

...LE GÔUT

Faire découvrir de nouvelles saveurs avec des associations aussi surprenantes que goûteuses.

...LE PARTAGE

Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

...LA PROXIMITÉ

Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

« 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.