













MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés Potage de légumes Escalope viennoise Purée de pomme de terre Edam Crêpe sucrée	 Menu végétarien Carottes rapées Bœuf bourguignon  Riz Chanteneige Mousse chocolat	 Agriculture biologique Salade Marco Polo Aiguillette de poulet  Basquaise Brocolis persillés Tomme blanche Fruit de saison	 Pêche responsable Chou fleur en salade Nugget's de blé Poêlée campagnarde Vache picon Fruit de saison	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
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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Riz en salade	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade verte	Rosette
Fruits et légumes	Steak haché au jus	Rôti de porc sauce tomate	Sauté de veau Marengo	Pâtes Teddy Cheese	Poisson pané
Viandes, poissons, œufs	Courgettes béchamel	Pommes noisette	Semoule	(plat complet)	Haricots verts
Céréales légumes secs	Carre président	Yaourt sucré	Petit moule nature	Chanteneige	Brie à la coupe
Produits sucrés	Compote pomme banane	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Quatre-quarts du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



Quelle est la signification de février ?

Le nom de février provient du nom latin du mois, februiarius, lui-même dérivé du verbe februare signifiant « purifier ».
Le rituel de Februa se tenait le 15^e jour de februiarius 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 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 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Céleri remoulade	Potage de légumes	Salade thon mais	Salade verte	Ouf mayonnaise
Fruits et légumes	Crêpes jambon fromage	Omelette	Roti de dinde au jus	Raclette L	Filet de merlu sauce Armoricaine
Viandes, poissons, œufs	Chou-fleur béchamel	Ratatouille	Coquillettes	(plat complet)	Riz
Céréales légumes secs	Yaourt nature	Tomme noire	Carre frais		Edam
Produits sucrés	Liégeois chocolat	Beignet pomme	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L 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	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Pdt en persillade	Salade de blé	Pâté de campagne
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce tomate	Boulettes de bœuf Provencale	Quenelles de volaille sauce crème	Crêpes champignons	Blanquettes de poisson
Vianes, poissons, œufs	Haricots beurre persillés	Frites	Epinards	Carottes aux herbes	Semoule
Céréales légumes secs	Yaourt au lait entier	Petit Louis	Brûlé	St Paulin	Bûche de chèvre à la coupe
Produits sucrés	Galette Bretonne	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Chausson aux pommes	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissier par nos chefs		

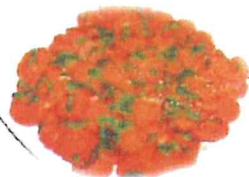
ON A TOUS À Y GAGNER !

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 GOÛT

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.