

MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|
|  Potage de légumes  Escalope viennoise  Purée de pomme de terre  Edam  Crêpe sucrée |  Carottes rapées  Bœuf bourguignon  Riz  Chanteneige  Mousse chocolat |  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 |  Agriculture biologique |  Pêche responsable |
|  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, SOGIEST 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 | Jeudi | Vendredi |
|---|----------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Taboulé Sauté de porc sauce tomate Haricots beurre persillés Yaourt au lait entier | Chou rouge vinaigrette | Boulettes de bœuf Provencale | Salade de blé |
| Frites | Petit Louis | Crêpes champignons | Carrottes aux herbes |
| Galette Bretonne | Fruit de saison | St Paulin | Chausson aux pommes |
| Cuisiné par nos chefs | Menu | Agriculture biologique | Pêche responsable |
| LOCAL | Origine France | Pâtissé 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. »

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.