

MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jundi	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
 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...



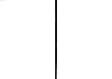
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, 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	Mercredi	Judi	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	     Salade de blé Crêpes champignons  Carottes aux herbes St Paulin  Chausson aux pommes	 Pâté de campagne  Blanquettes de poisson  Semoule  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison
 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.

...LA PROXIMITÉ

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

...LE PARTAGE

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

« 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.