

































MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	    	    	    	    
				
				
				
				
				
				
				



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.

MENU

Semaine du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Taboulé	Chou rouge vinaigrette		Salade de blé	Pâté de campagne
Fruits et légumes	Sauté de porc sauce tomate	Boulettes de bœuf Provencale		Crêpes champignons	Ringettes de poisson
Vian­des, poissons œufs	Haricots beurre persillés	Frites		Carottes aux herbes	Semoule
Céréales légumes secs	Yaourt au lait entier	Petit Louis		St Paulin	Bûche de chèvre à la coupe
Produits sucrés	Galette Bretonne	Fruit de saison		Chausson aux pommes	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L 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. 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.