

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi				
<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales, légumineuses</div> <div>Produits sucrés</div> </div>				
<div> <div>Potage de légumes</div> <div>Escalope viennoise</div> <div>Purée de pomme de terre</div> <div>Edam</div> <div>Crêpe sucrée</div> </div>				
Mardi				
<div> <div>Canettes râpées</div> <div>Bœuf bourguignon</div> <div>Riz</div> <div>Babybel</div> <div>Crème chocolat</div> </div>				
Mercredi				
<div> <div>Salade Manco Polo</div> <div>Aiguillette de poulet</div> <div>Brocolis perlés</div> <div>Tonnon blanche</div> <div>Fruit de saison</div> </div>				
Jeudi				
<div> <div>Chou fleur en salade</div> <div>Muguet de blé</div> <div>Poêlée campagnarde</div> <div>Vache picon</div> <div>Fruit de saison</div> </div>				
Vendredi				
<div> <div>Haricots verts vinaigrette</div> <div>Macarille de saumon sauce crème</div> <div>Tonacada</div> <div>Canennbert à la coupe</div> <div>Tarte aux pommes du chef</div> </div>				
Cuisine 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.