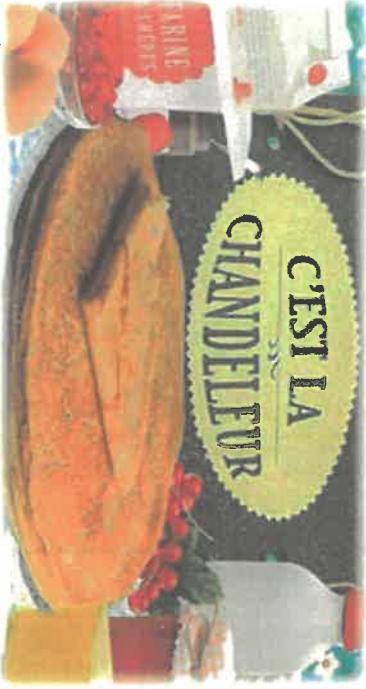


Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	<p>C'EST LA CHANDELEUR</p> <p>Pourquoi fait-on des crêpes à la Chandeleur ?</p> <p>Les crêpes, par leur forme ronde et leur couleur dorée, figurent le retour du soleil, attendu en cette fin d'hiver...</p>  	<p>Potage de légumes</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Canistel rapées</p> <p>Beaufourguignon</p> <p>Riz</p> <p>Babybel</p>	<p>Salade Mano-Palo</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Bruxelles-petit-lait</p> <p>Tonne blanche</p>	<p>Nuggets de blé</p> <p>Broccoli-petit-lait</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots vertes</p> <p>Macaroni de saumon</p> <p>Tortades</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>	<p>Winaigrette</p> <p>sauce crème</p> <p>Pêche responsable</p>
<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>					

« 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.