

MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi

Potage de légumes

Escalope viennoise

Purée de pomme de terre

Edam

Crêpe sucrée

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes poissons œufs

Céréales légumes "secs"

Produits sucrés

Mardi

Carottes rapées

Bœuf bourguignon

Riz

Chanteneige

Mousse chocolat

Mercredi

Salade Marco Polo

Aiguillette de poulet Basquaise

Brocolis persillés

Tomme blanche

Fruit de saison

Judi

Chou fleur en salade

Nuggets de blé

Poêlée campagnarde

Vache picon

Fruit de saison

Vendredi

Haricots verts vinaigrette

Marmite de saumon sauce crème

Tortades

Camembert à la coupe

Tarte aux pommes du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L	Origine France		
LOCAL			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.