

Semaine du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Vianes, poissons, œufs Céréales légumineuses sèches Produits sucrés Taboulé Gauté de porc sauce tomate Haricots beurre persillés Yaourt au lait entier Galette Bretonne				
Cuisiné par nos chefs				
L LOCAL				
Menu végétarien				
Origine France				
Agriculture biologique				
Pâtissé par nos chefs				
Pêche responsable				

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Taboulé

Chou rouge vinaigrette

Pâté en persillade

Salade de blé

Pâté de campagne

Gauté de porc sauce tomate

Boulettes de bœuf Provençale

Quenelles de volaille sauce crème

Crêpes champignons

Rizquettes de poisson

Haricots beurre persillés

Frites

Epinards

Coriottes aux herbes

Gemme

Yaourt au lait entier

Petit Poussin

Brûlée

Saint Paulin

Bûche de chèvre à la coupe

Galette Bretonne

Fruit de saison

Compote pomme fraîche

Chaudron aux pommes

Fruit de saison

ON A TOUS À Y GAGNER !

Des menus végétariens pour ...

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)

... LE GOUT

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 compositions 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.

Lundi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Céleri rémoulade			
	Crêpes jambon fromage			
	Chou-fleur béchamel			
	Yaourt nature			
	Liègeois chocolat			
Mardi				
	Potage de légumes			
	Omelette			
	Ratatouille			
	Tomme noire			
	Beignet pomme			
Mercredi				
	Salade thon maïs			
	Roti de dinde au jus			
	Coquillettes			
	Courré frais			
	Fruit de saison			
Jeudi				
	Salade verte			
	Raclette			
	(plat complet)			
	Flan vanille			
Vendredi				
	Œuf mayonnaise			
	Filet de merlu sauce Américaine			
	Riz			
	Edam			
	Fruit de saison			
Cuisiné par nos chefs LOCAL Menu végétarien Origine France Agriculture biologique Pâtissé par nos chefs Pêche responsable				



Février est le plus court mois de l'année, le seul à compter moins de trente jours : il possède généralement 28 jours, sauf lors des années bissextiles où il en compte 29.

La raison est historique et vient du calendrier julien : pour rendre hommage à Jules César et à l'empereur Auguste, un jour supplémentaire a été ajouté de façon permanente aux mois de juillet et août, et retiré à février, portant ainsi le mois à 28 jours au lieu de 30.

« 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz en salade Steak haché au jus Courgettes béchamel Carroté président Compote pomme baugane	Betteraves vinaigrette Rôti de porc sauce tomate Pommes noisette Yaourt sucré Fruit de saison	Concombre vinaigrette Gâteau de veau Marengo Gemoule Petit moule nature Crème chocolat	Salade verte Pâtes Teddy Cheese (plat complet) Chanteneige Fruit de saison	Roquette Poisson pané Haricots verts Brue à la coupe Quatre-quarts du chef

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



Quelle est la signification de février ?

Le nom de février provient du nom latin du mois, februarus, lui-même dérivé du verbe februaré signifiant « purifier ».

Le rituel de februa se tenait le 15^e jour de februarus dans l'ancien calendrier romain.

« 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés Potage de légumes Escalope viennoise Purée de pomme de terre Édam Crêpe au ciée	Canettes râpées Beau bourguignon Rig Chanteneige Mousse chocolat	Salade Marco Polo Aiguillette de poulet Babaquaise Brocolis perlés Tomme blanche Fruit de saison	Chou fleur en salade Muggets de blé Poêlée campagnarde Vache picon Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Mauvillotte 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 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.