

MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales, légumes "secs"</div> <div>Produits sucrés</div> </div> <p>Potage de légumes</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade Marcos Polo</p> <p>Aiguillette de poulet Basquaise</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur en salade</p> <p>Nugget's de blé</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Marmite de saumon sauce crème</p> <p>Toroades</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>
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, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remerciera de votre compréhension.

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