

MENU

Semaine du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi


- Riz en salade
- Steak haché au jus
- Courgettes béchamel
- Carrié président
- Compote pomme banane

Mardi

- Betteraves vinaigrette
- Rôti de porc sauce tomate
- Pommes noisette
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

Mercredi

- Concombre vinaigrette
- Gaullé de veau Marengo
- Semoule
- Petit moulé nature
- Crème chocolat

Jeudi

- Salade verte
- Pâtes Teddy Cheese (plat complet)
- Chanteneige
- Fruit de saison

Vendredi

- Rosette
- Poisson pané
- Haricots verts
- Brie 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, februarius, lui-même dérivé du verbe februare signifiant « purifier ». Le rituel de Februas se tenait le 15^e jour de februarius 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, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines compositions du menu et vous remercie de votre compréhension.

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