

MENU

Semaine du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Riz en salade	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade verte	Rosette
Fruits et légumes	Steak haché au jus	Rôti de porc sauce tomate	Sauté de veau Marengo	Pâtes Teddy Cheese	Poisson pané
Vielles, poissons, œufs	Courgettes béchamel	Pommes noisette	Semoule	(plat complet)	Haricots verts
Céréales légumes secs	Carre président	Yaourt sucré	Petit moule nature	Chanteneige	Brie à la coupe
Produits sucrés	Compote pomme banane	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	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, februiarius, lui-même dérivé du verbe februarie signifiant « purifier ».
Le rituel de Februa se tenait le 15^e jour de februiarius 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, 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.