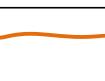
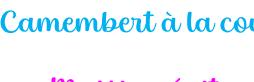
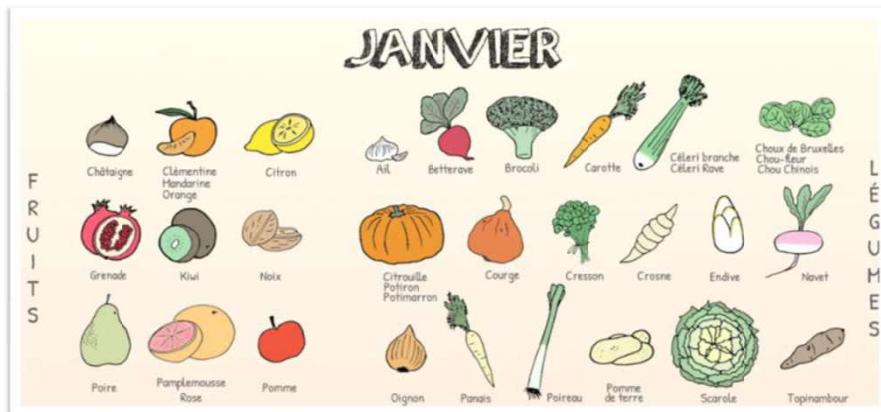


MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade mexicaine  Paupiette de veau au jus  Haricots verts  Emmental 	 Carottes rapées  Raviolis de légumes  (Plat complet)  Chanteneige  Galette St Michel	 Macédoine mayonnaise  Chipolatas au jus  Purée de pdt  Babybel  Fruit de saison	 Rosette  Cordon bleu de dinde  Chou fleur béchamel  Fromage blanc sucré  Pomme cuite confiture	 Œuf mayonnaise  Quenelles de brochet sauce crème  Coquillettes  Camembert à la coupe  Muffin pépites chocolat

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



En janvier, renforcez votre système immunitaire en consommant des fruits et légumes de saison riches en vitamines C. Consommez sans modération agrumes, kiwis, mais aussi carottes, choux, courges, et légumes dits « oubliés »

« 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.

MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jundi	Vendredi
 <p> Potage de légumes Escalope viennoise Purée de pomme de terre Edam Crêpe sucrée </p>	 <p> Carottes rapées Bœuf bourguignon Riz Babybel Crème chocolat </p>	 <p> Salade Marco Polo Aiguillette de poulet Basquaise Brocolis persillés Tomme blanche Fruit de saison </p>	 <p> Chou fleur en salade Nugget's de blé Poêlée campagnarde Vache picon Fruit de saison </p>	 <p> Haricots verts vinaigrette Marmite de saumon sauce crème Torsades Camembert à la coupe Tarte aux pommes du chef </p>
 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Pêche responsable</p>	
 <p>LOCAL</p>	 <p>Origine France</p>		 <p>Pâtissé par nos chefs</p>	



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.

MENU

Semaine du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 <p> Riz en salade  Steak haché au jus  Courgettes béchamel  Carré président  Compote pomme banane </p>	<p> Betteraves vinaigrette  Rôti de porc sauce tomate  Pommes noisette  Yaourt sucré  Fruit de saison </p>	<p> Concombre vinaigrette  Sauté de veau Marengo  Semoule  Petit moulé nature  Crème chocolat </p>	 <p> Salade verte  Pâtes Teddy Cheese  (plat complet)  Chanteneige  Fruit de saison </p>	 <p> Rosette  Poisson pané  Haricots verts  Brie à la coupe  Quatre-quarts du chef </p>

 Cuisiné par nos chefs
 Menu végétarien
 Agriculture biologique
 Pêche responsable

 LOCAL
 Origine France
 Pâtissé par nos chefs



« 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.

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.

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 Februa se tenait le 15^e jour de februarius dans l'ancien calendrier romain.

MENU

Semaine du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Potage de légumes  Omelette   Ratatouille   Emmental  Fruit du jour	 Salade thon mais  Roti de dinde au jus  Coquillettes  Carré frais  Fruit de saison	 Salade verte  Raclette   (plat complet) 	  Oeuf mayonnaise  Filet de merlu sauce  Armoricaine  Riz   Edam  Fruit de saison

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



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.

MENU

Semaine du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Taboulé  Chou rouge vinaigrette  Sauté de porc sauce tomate  Haricots beurre persillés  Yaourt au lait entier  Galette Bretonne	 Pdt en persillade  Quenelles de volaille sauce crème  Epinards  Brie  Compote pomme fraise	 Salade de blé  Crêpes champignons  Carottes aux herbes  St Paulin  Chausson aux pommes	 Pâté de campagne  Blé quette de poisson  Semoule  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	

ON A TOUS À Y GAGNER !

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)



Des menus végétariens pour...

...LE GÔUT

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, SOGIEST 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.