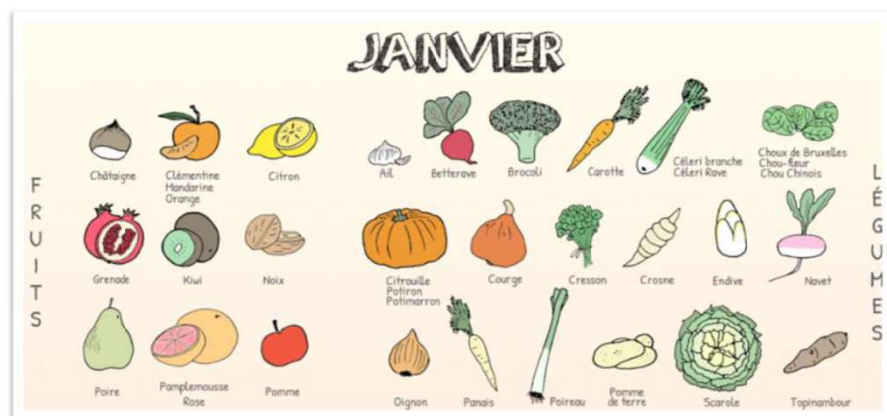


MENU

Semaine du Lundi 26 Janvier au 30 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Salade mexicaine Paupiette de veau au jus Haricots verts Emmental Yaourt aromatisé	Carottes rapées Raviolis de légumes (Plat complet) Chanteneige Galette St Michel	Macédoine mayonnaise Chipolatas au jus Purée de pat Babybel Fruit de saison	Rosette Cordon bleu de dinde Chou fleur béchamel Fromage blanc sucré Pomme cuite confiture	Euf mayonnaise Quenelles de brochet sauce crème Coquillettes Camembert à la coupe Muffin pépites chocolat
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L 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	Jendredi	Vendredi
<div><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></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Potage de légumes</div></div><div><div></div><div>Escalope viennoise</div></div><div><div></div><div>Purée de pomme de terre</div></div><div><div></div><div>Edam</div></div><div><div><div><div></div><div>Crêpe sucrée</div></div></div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Carottes rapées</div></div><div><div></div><div>Bœuf bourguignon</div></div><div><div></div><div>Riz</div></div><div><div></div><div>Babybel</div></div><div><div></div><div>Crème chocolat</div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Salade Marco Polo</div></div><div><div></div><div>Aiguillette de poulet Basquaise</div></div><div><div></div><div>Brocolis persillés</div></div><div><div></div><div>Tomme blanche</div></div><div><div></div><div>Fruit de saison</div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Chou fleur en salade</div></div><div><div></div><div>Nugget's de blé</div></div><div><div></div><div>Poêlée campagnarde</div></div><div><div></div><div>Vache picon</div></div><div><div></div><div>Fruit de saison</div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Haricots verts vinaigrette</div></div><div><div></div><div>Marmite de saumon sauce crème</div></div><div><div></div><div>Torsades</div></div><div><div></div><div>Camembert à la coupe</div></div><div><div></div><div>Tarte aux pommes du chef</div></div></div></div></div>
<div><div><div></div><div>Cuisiné par nos chefs</div></div></div>	<div><div><div></div><div>Menu végétarien</div></div></div>	<div><div><div></div><div>Agriculture biologique</div></div></div>	<div><div><div></div><div>Pêche responsable</div></div></div>		
<div><div><div>L</div><div>LOCAL</div></div></div>	<div><div><div></div><div>Origine France</div></div></div>		<div><div><div></div><div>Pâtissé par nos chefs</div></div></div>		



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

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 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

<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>	<div><div>Lundi</div><div><div>Céleri rémoulade</div><div>Crêpes jambon fromage</div><div>Chou-fleur béchamel</div><div>Yaourt nature</div><div>Liégeois chocolat</div></div></div>	<div><div>Mardi</div><div><div>Potage de légumes</div><div>Omelette</div><div>Ratatouille</div><div>Emmental</div><div>Fruit du jour</div></div></div>	<div><div>Mercredi</div><div><div>Salade thon mais</div><div>Roti de dinde au jus</div><div>Coquillettes</div><div>Carre frais</div><div>Fruit de saison</div></div></div>	<div><div>Jeudi</div><div><div>Salade verte</div><div>Raclette</div><div>L</div><div>(plat complet)</div><div></div><div>Flan vanille</div></div></div>	<div><div>Vendredi</div><div><div>Ouf mayonnaise</div><div>Filet de merlu sauce Armoricaine</div><div>Riz</div><div>Edam</div><div>Fruit de saison</div></div></div>
<div><div>Cuisiné par nos chefs</div><div>LOCAL</div></div>	<div><div>Menu végétarien</div><div>Origine France</div></div>	<div><div>Agriculture biologique</div><div>Pâtissé par nos chefs</div></div>			



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.

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 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

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

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 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.