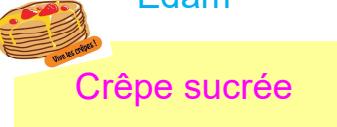
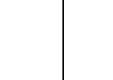


# MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés  Crêpe sucrée	 Potage de légumes  Escalope viennoise  Purée de pomme de terre  Edam	 Carottes rapées  Bœuf bourguignon  Riz  Chanteneige	 Chou fleur en salade  Nugget's de blé  Poêlée campagnarde  Vache picon  Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette  Marmite de saumon sauce crème  Torsades  Camembert à la coupe  Tarte aux pommes du chef
 Cuisiné par nos chefs	 VÉGÉTARIEN	 BIO	 Agriculture biologique	 Pêche
 LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	 Pêche responsable



## 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.