







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade thon mais	Salade verte	Ouf mayonnaise
Fruits et légumes	Crêpes jambon fromage	Omelette	Roti de dinde au jus	Raclette L (plat complet)	Filet de merlu sauce Armoricaïne
Viandes, poissons, œufs	Chou-fleur béchamel	Ratatouille	Coquillettes		Riz
Céréales légumes secs	Yaourt nature	Tomme noire	Carré frais	Flan vanille	Edam
Produits sucrés	Liégeois chocolat	Beignet pomme	Fruit de saison		Fruit de saison
<div>  Cuisiné par nos chefs  Menu végétarien  Agriculture biologique  Pêche responsable </div>					
L 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.

« 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.