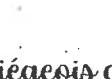
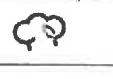
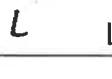


MENU

Semaine du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade thon mais	Salade verte	Oeuf mayonnaise
Crêpes jambon fromage	Omelette	Roti de dinde au jus	Raclette	Filet de merlu sauce
Chou-fleur béchamel	Ratatouille	Coquillettes	(plat complet)	Armoricaine
Yaourt nature	Tomme noire	Carré frais		Riz
Liégeois chocolat	Beignet pomme	Fruit de saison	Flan vanille	Edam
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés				
 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.

« 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.