















MENU



Semaine du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé   Sauté de porc sauce tomate   Haricots beurre persillés   Yaourt au lait entier  Galette Bretonne	 Chou rouge vinaigrette  Boulettes de bœuf Provençale  Frites Petit Louis Fruit de saison	 Pdt en persillade Quenelles de volaille sauce crème  Epinards  Brûlée Compote pomme fraise	 Salade de blé Crêpes champignons  Carottes aux herbes St Paulin Chausson aux pommes 	 Pâté de campagne  Blanquettes 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 A 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.