

# MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Potage de légumes	Carottes rapées	Salade Marco Polo	Chou fleur en salade	Haricots verts vinaigrette
Viandes, poissons, œufs	Escalope viennoise	Bœuf bourguignon	Aiguillette de poulet Basquaise	Nugget's de blé	Marmitte de saumon sauce crème
Céréales, légumes secs	Purée de pomme de terre	Riz	Brocolis persillés	Poêlée campagnarde	Torsades
Produits sucrés	Edam Crêpe sucrée	Babybel Crème chocolat	Tomme blanche Fruit de saison	Vache picon Fruit de saison	Camembert à la coupe Tarte aux pommes du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L	LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Riz en salade	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade verte	Rosette
Fruits et légumes	Steak haché au jus	Rôti de porc sauce tomate	Sauté de veau Marengo	Pâtes Teddy Cheese (plat complet)	Poisson pané
Viandes, poissons, œufs	Courgettes béchamel	Pommes noisette	Semoule	Chanteneige	Haricots verts
Céréales, légumes secs	Carre président	Yaourt sucré	Petit moule nature	Fruit de saison	Brie à la coupe
Produits sucrés	Compote pomme banane	Fruit de saison	Crème chocolat		Quatre-quarts du chef
	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<sup>e</sup> 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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons œufs</div> <div>Céréales légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> <p>Céleri remoulade</p> <p>Crêpes jambon fromage</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<div>Menu végétarien</div> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit du jour</p>	<div>Menu végétarien</div> <p>Salade thon mais</p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carre frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Raclette</p> <p>L (plat complet)</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Euf mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce Armoricaine</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
<div> <div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>Menu végétarien</div> <div>Agriculture biologique</div> <div>Pêche responsable</div> </div>				
<div>L LOCAL</div>		<div>Origine France</div>		<div>Pâtissé par nos chefs</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	Blancquette 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.