

# MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

## Lundi



?

Escalope viennoise

Purée de pomme de terre

Edam



## Mardi

Carottes rapées



Boeuf bourguignon



Riz



Chanteneige

Mousse chocolat

## Mercredi



VÉGÉTARIEN

Chou fleur en salade



Nugget's de blé



Poêlée campagnarde

Vache picon

Fruit de saison

## Jundi

## Vendredi

 Haricots verts  
vinaigrette

 Marmite de saumon  
sauce crème


Pêche



Torsades



Camembert à la coupe

 Tarte aux pommes du  
chef


Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



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, SOGIEST 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.