

# MENU

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jendredi**

**Vendredi**



?

Escalope viennoise

Purée de pomme de terre

Edam



Crêpe sucrée

Carottes rapées



Bœuf bourguignon



Riz



Chanteneige

Mousse chocolat

Chou fleur en salade



Nugget's de blé



Poêlée campagnarde

Vache picon

Fruit de saison

Haricots verts  
vinaigrette



Marmite de saumon  
sauce crème



Torsades



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.