

# MENU

Semaine du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Riz en salade  Steak haché au jus  Courgettes béchamel  Carré président  Compote pomme banane	 Betteraves vinaigrette  Rôti de porc sauce tomate  Pommes noisette  Yaourt sucré  Fruit de saison	 Concombre vinaigrette  Sauté de veau Marengo  Semoule  Petit moulé nature  Crème chocolat	 Salade verte  Pâtes Teddy Cheese  Chanteneige  Fruit de saison  Quatre-quarts du chef
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	 LOCAL
 Origine France	 Pâtissé par nos chefs			



Quelle est la signification de février ?

Le nom de février provient du nom latin du mois, februarius, lui-même dérivé du verbe februare signifiant « purifier ». Le rituel de Februa se tenait le 15<sup>e</sup> jour de februarius 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.