


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



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.