

MENU

Semaine du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

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