

Semaine du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

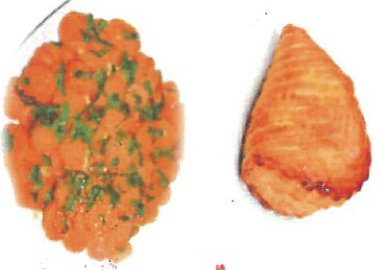
<p>Lundi</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales légumineuses</p> <p>Produits sucrés</p> <p>Taboulé</p> <p>Gauté de porc sauce tomate</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Galette Bretonne</p>	<p>Mardi</p> <p>Chou rouge vinaigré</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Provençale</p> <p>Frites</p> <p>Petit Poussin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi</p> <p>Pâté en persillade</p> <p>Quenelles de volaille sauce crème</p> <p>Epinards</p> <p>Bûche</p> <p>Compote pomme fraîche</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de blé</p> <p>Crêpes champignons</p> <p>Coriottes aux herbes</p> <p>St Paulin</p> <p>Chaudron aux pommes</p>	<p>Vendredi</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Rinquettes de poisson</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Pêche responsable</p>

ON A TOUS A Y GAGNER !

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE EST AUSSI SOURCE DE PLAISIR ET DE BIEN-ÊTRE

Fruits et légumes sont mis à l'honneur, d'où :

- Un bon apport en minéraux et vitamines.
- La découverte des fruits et légumes cuisinés sous d'autres formes incitant ainsi à la consommation de 5 portions de fruits et légumes par jour (comme préconisé par le PNNS : Programme National Nutrition Santé)



... LE GOÛT

Faire découvrir de nouvelles saveurs avec des associations aussi surprenantes que goûteuses.

Des menus végétariens pour ...

... LE PARTAGE

Diversifier les modes d'alimentation et suivre les tendances actuelles de consommation

... LA PROXIMITÉ

Diminuer notre impact sur l'environnement en limitant les protéines animales de viande et poisson et en favorisant les protéines végétales

« 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 compositions 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.

<p>Lundi</p> <p>Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons crus Céréales légumes secs Produits sucrés</p> <p>Céleri rémoulade Crepes jambon fromage Chou-fleur béchamel Yaourt nature Eggs-co chocolat</p>	<p>Mardi</p> <p>Potage de légumes Omelette Ratatouille Tomme noire Beignet pomme</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade thon maïs Rati de dinde au jus Coquillettes Cavé frais Fruit de saison</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade verte Raclette (plat complet) Flan vanille</p>	<p>Vendredi</p> <p>Œuf mayonnaise Filet de merlu sauce Américaine Rig Edam Fruit de saison</p>
<p>Cuisiné par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Pêche responsable</p>	
<p>LOCAL</p>	<p>Origine France</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>		



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.

Ce mois 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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers					Roquette
Fruits et légumes				Salade verte	Poisson pané
Viandes, poissons, œufs				Galette de veau	Haricots verts
Céréales légumineuses				Marengo	
Produits sucrés				Gemoule	
	Riz en salade	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade verte	
	Steak haché au jus	Rati de porc sauce tomate	Galette de veau Marengo	Pâtes Teddy Cheese (plat complet)	
	Cougettes béchamel	Pommes noisette	Petit moule nature	Charenteaise	
	Carre président	Yaourt sucré	Crème chocolat	Fruit de saison	
	Compote pomme banane	Fruit de saison			Quatre-quarts du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		



Quelle est la signification de février ?

Le nom de février provient du nom latin du mois, februanus, lui-même dérivé du verbe februare signifiant « purifier ».

Le rituel de februa se tenait le 15^e jour de februanus 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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension.

SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Semaine du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales, légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p> <p>Pâtage de légumes</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Canottes râpées</p> <p>Beauf bourguignon</p> <p>Rig</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Galade Marco Polo</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Basquaise</p> <p>Brocolis perlés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur en salade</p> <p>Muggets de blé</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Marmite de saumon sauce crème</p> <p>Tortades</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>
	<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p> <p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p> <p>Pêche responsable</p>				
L	LOCAL				



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.