

MENU

Semaine du Lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

    	<h2>Lundi</h2> <p> Taboulé</p> <p>  Sauté porc au jus</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Yaourt lait entier</p> <p>Galette bretonne</p>	<h2>Mardi</h2> <p> Chou rouge vgte</p> <p> Boulettes bœuf provençale </p> <p>Frites</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Mercredi</h2> <p> Pdt en persillade</p> <p>Quenelles volaille sce crème </p> <p>Epinards </p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<h2>Jedi</h2> <p> Salade de blé</p> <p>Crêpe fromage</p> <p> Carottes aux herbes</p> <p>St Paulin</p> <p>Chausson pommes</p>	<h2>Vendredi</h2> <p> Betteraves vinaigrette</p> <p> Blanquette de poisson </p> <p>Semoule </p> <p>Bûche chèvre coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable



RAPPEL

Les vacances d'hiver pour la **Zone A** commencent le samedi 22 février 2025 après les cours. Les cours reprennent le lundi 10 mars 2025.

Les vacances d'hiver pour la **Zone B** commencent le samedi 8 février 2025 après les cours. Les cours reprennent le lundi 24 février 2025.

Les vacances d'hiver pour la **Zone C** commencent le samedi 15 février 2025 après les cours. Les cours reprennent le lundi 3 mars 2025.

**VACANCES
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.