

# MENU

Semaine du Lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

Produits  
laitiers

Fruits et  
légumes

Vandes,  
poissons  
œufs

Céréales  
légumes  
secs

Produits  
sucrés

## Lundi

Taboulé

Sauté porc au jus

Haricots beurre  
persillés

Yaourt lait entier

Galette bretonne

## Mardi

Chou rouge vgte BIO

Boulettes bœuf  
provençale BIO

Macaronis BIO

Gouda BIO

Fruit de saison BIO

## Mercredi

Pât en persillade

Quenelles volaille sce  
crème

Epinards

Brie

Compote de fruits

## Judi

Salade de blé

Crêpe fromage

Carottes aux herbes

St Paulin

Chausson pommes

## Vendredi

Betteraves vinaigrette

Blanquette de poisson

Semoule

Bûche chèvre coupe

Fruit de saison



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.