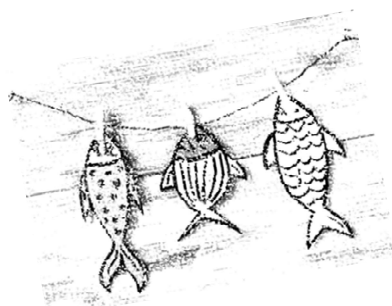


MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Lundi Chou blanc vinaigrette Crêpes au fromage Pommes rissolées Edam Fruit de saison	Mardi Betteraves rouges en vinaigrette Sauté de volaille au jus Courgettes béchamel Vache qui rit Crème chocolat	Jeudi Pâté en croûte Boulettes d'agneau au jus Haricots verts St Nectaire à la coupe Gâteau au chocolat du Chef	Vendredi Persillade de pdt Beignets de calamar Poêlée de carottes et butternutt Samos Flan gélifié vanille
Cuisiné par nos chefs	VEGETARIEN Menu	AGRICULTURE BIOLOGIQUE Agriculture biologique	FILIERE MARINE ENGAGEE Filière Marine Engagée	
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



Un **poisson d'avril** est une plaisanterie ou une farce que l'on fait le 1^{er} avril à ses connaissances, à ses amis et sa famille. Il est aussi de coutume de faire des canulars dans les médias, aussi bien presse écrite, radio, télévision que



« 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.

Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi
		Carottes rapées Jambon blanc  Purée de pdt  Petit moulé Yaourt aromatisé	Salade verte Lasagnes bolognaise (plat complet) Bûche de chèvre à la coupe Crème caramel	 Taboulé Quenelles de nature  Brocolis béchamel  Emmental Tarte aux pêches du Chef 
 Cuisiné par nos chefs		 Menu	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée
L LOCAL		 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Vacances de printemps pour les zones A, B et C

Zone A : du 4 au 20 avril

Zone B et la Corse : du 11 au 27 avril



« 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.

	Lundi 	Mardi 	Jeudi 	Vendredi 
    	Œuf mayonnaise 	Concombre vinaigrette	Duo de crudité	Crêpe champignons
	Nugget's de blé	Steak haché au jus 	Couscous (plat complet) 	 let de merlu sauce Armoricaine
	Petit pois 	Frites 	Brie à la coupe	Chou-fleur persillé 
	Vache qui rit	Edam		Yaourt au lait entier
	Fruit de saison	Compote pom/banane	Fruit de saison	Madeleine

	Cuisiné par nos chefs		Menu		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



"En avril, ne te découvre pas d'un fil. »

« Avril frais et mai chaud, remplissent les granges jusqu'en haut. »

« Avril fait la fleur, mai en a l'honneur." »



"Belles journées en avril, préparent un mois de mai fertile."

"Si les quatre premiers jours d'avril sont venteux, il y en aura pour quarante jours"

"Avril le doux, quand il se fâche, est le pire de tous."



« 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.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Panier emmental	Salade de pâtes	Rosette cornichons	Chou rouge vinaigrette
Fruits et légumes	Sauté de porc au jus	Œufs florentine	Escalope viennoise	Poisson pané
Viandes, poissons œufs	Riz	(plat complet)	Flan de légumes	Carottes au jus
Céréales légumes secs	Tartare nature	St Paulin	Samos	Camembert à la coupe
Produits sucrés	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Chausson aux pommes
Cuisiné par nos chefs	Menu	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



Mangez au moins un repas végétarien par semaine

« 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.



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
  Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Betteraves / mais Quenelles nature sauce crème  Haricots blanc  Suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes rapées Pâtes à la bolognaise (plat complet)   Yaourt nature sucré Gaufre	Salade verte Brandade de poisson  (plat complet) Cantal à la coupe Muffin pépite chocolat	
 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		



Le muguet dans la tradition française du 1er mai

En France, le muguet est associé à la tradition du 1er mai, jour de la fête du travail. Cette tradition remonte au 16ème siècle, lorsque le roi Charles IX avait l'habitude d'offrir des brins de muguet en guise de porte-bonheur aux dames de sa cour.

Cette pratique s'est ensuite répandue dans la population, et aujourd'hui, les Français s'échangent des brins de muguet le 1er mai en signe de chance et de bonheur pour l'année à venir.

« 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.