



Lundi

Potage de légumes

Escalope viennoise

Purée de pomme de terre

Edam

Crêpe sucrée

Mardi

Carottes rapées

Pâtes

à la **boignaise**

Chanteneige

Mousse au chocolat

Mercredi

Chou fleur en salade

Nugget's blé

Poêlée campagnarde

Vache qui rit

Fruit de saison

Jeudi



Vendredi

Haricots verts vinaigrette

Marmite de saumon sauce crème

Torsades

Camembert à la coupe

Tarte aux pommes du Chef



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

Pourquoi fait-on sauter les crêpes à la Chandeleur ?

L'association entre la Chandeleur et les crêpes remonte au Moyen Âge. À cette époque, on croyait que la prospérité de l'année dépendait de la façon dont on cuisinait les crêpes. La forme ronde et dorée des crêpes rappelle le disque solaire,



« 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

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Riz en salade

Steak haché

Courgettes béchame

Vache Picon

Compote de fruits

Salade de betteraves

Rôti porc sce tomate

Pomme noisette

Yaourt sucré

Fruit de saison

Salade verte BIO

Pâtes

Teddy Cheese BIO

Babybel BIO

Fruit de saison BIO

Rosette cornichons

Poisson pané

Haricots verts

Gouda

Quatre quarts du Chef



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

Quatre-quarts moelleux du Chef

Ingrédients / pour 8 personnes

Oeuf : 4

Farine : 250 g

Beurre : 250 g

Sucre : 240 g

Sucre vanillé : 10 g

Levure chimique : 2 c à c

Pesez les ingrédients.
Pesez le poids de chaque ingrédient qui doit être le même que celui des oeufs.
En général, 4 oeufs représentent plus ou moins 250 g.

Préchauffage du four

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélange des ingrédients

Faites fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes.
le beurre avec les sucres (fin et vanillé). Incorporez-y petit à petit
Une fois ce mélange effectué, ajoutez petit à petit la farine.

Attention : faites-le par petite quantité pour éviter les grumeaux.
Ensuite, incorporez la levure en poudre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange parfait.

Cuisson du quatre-quarts

Beurrez votre moule, versez-y la pâte et mettez le tout au four.

Commencez à surveiller après 40 minutes de cuisson.

Tant que le cake ne noircit pas, vous pouvez le laisser au four.

Après 60 minutes maximum, le cake est à coup sûr somptueux.





Lundi

Céleri rémoulade

Crêpe jambon
fromage

Chou fleur
béchamel

Yaourt nature

Beignet pommes

Mardi

Carottes râpées

Tartiflette

Tomme noire

Flan vanille

Mercredi

Jeudi

Potage de légumes

Omelette nature

Ratatouille

Mimolette

Eclair au chocolat

Vendredi

Œuf mayonnaise

Filet merlu
Armoricaine

Blé

Edam

Fruit de saison



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



La **tartiflette** (dérivé de [tartifle](#) ou [tartiflâ](#), [pomme de terre](#) en [savoyard](#)) est une [recette de cuisine](#) à base de [gratin](#) de [pommes de terre](#), de [lardons](#) et de crème fraîche, le tout [gratiné](#) au [reblochon](#) ([fromage AOP](#) des [pays de Savoie](#)). D'origine récente (le plat a été inventé dans les années 1980), la recette est devenue l'un des emblèmes de la [cuisine française](#), y compris à l'étranger. La « tartiflette au reblochon ou reblochon de Savoie » obtient un [Label rouge](#) le 9 octobre 2014 : pour être certifié Label rouge, l'[AOP](#) Reblochon de Savoie doit être le seul fromage du plat et constituer au minimum 20 % de la recette¹. De plus, le produit doit être gratiné au [four](#) traditionnel.

« 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.