
























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi 	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	<b>Friand à la viande</b>  <b>Boeuf</b>  Carottes  Tomme Noire Fruit de saison	 <b>Betteraves rouges vinaigrette</b>  <b>Rôti dinde au jus</b>  Haricots verts  Camembert à la coupe <b>Muffin pépites chocolat</b>	<b>Salade coleslaw</b> <b>Escalope viennoise</b>  <b>Boulgour</b> <b>Vache Picon</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Pizza fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Crème chocolat</b>	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>  <b>Poisson pané</b>   <b>Coquillettes</b> <b>Petit moulé</b> <b>Mousse citron</b>
	 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable

Le mois de mars est souvent associé à la fin de l'hiver et au début du printemps, à la renaissance et au renouveau. C'est pourquoi la jonquille, fleur de naissance du mois de mars, est considérée comme une fleur emblématique de l'espoir et de la vitalité.



« 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

Macédoine  
mayonnaise

Chipolatas

Lentilles au jus

Fromy  
(fromage fondu)

Yaourts fruits

## Mardi



Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou fleur

Fromage blanc

Chouquettes

## Mercredi

Salade verte +  
croûtons

Rôti porc au jus

Torsades   
sauce tomate

Edam

Fruit de saison

## Jedi

Salade verte

Charcuterie

Pommes vapeurs +  
fromage raclette

Compote de fruits

## Vendredi

Roulé fromage



Paëlla

de la Mer

Brie à la coupe

Fruit de saison



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique

















Pêche responsable



Le plat traditionnel fait l'objet d'une protection AOC. Les ingrédients sont ceux que l'on trouvait historiquement dans la région de Valence.

À savoir : même si la paëlla valenciana est la seule protégée par une AOC, il existe une grande variété de paëllas différentes suivant les régions d'où elles proviennent et les ingrédients ajoutés. Fruits de mer et poisson, petits pois, porc ou encore poivrons permettent de créer des variantes à la paëlla d'Espagne traditionnelle.

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade haricots verts	Maïs thon en salade	Lentilles vinaigrette
	Raviolis (plat complet)	Eufs florentine (œufs épinards béchamel)	Sauté de bœuf au jus 	Jambon grill sauce tomate	Blanquette de poisson 
	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Coquillettes	Purée	Poêlée de légumes
	Fruit de saison	Compote pom/banane	Yaourt nature	Mimolette	Samos
			Fruit de saison	Quatre quarts du Chef	Salade de fruits
	 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable

## MON REPAS VÉGÉTARIEN

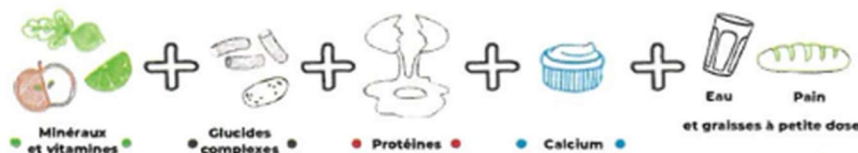
### Une fois par semaine !

C'est un repas  
**SANS VIANDE ET SANS POISSON.**

Des oeufs,  
des produits  
laitiers



Manger végétarien et équilibré, c'est facile !



Des légumes, fruits, céréales (blé, maïs, riz...),  
tubercules (pommes de terre, patates douces, topinambours...)  
légumineuses (lentilles, pois, haricots...)

« 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.