

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Macédoine	Céleri rémoulade	Carottes rapées
Fruits et légumes	Risotto au poulet	Chipolatas au jus	Crêpes champignons	Blanquette de poisson
Viandes, poissons, œufs	(plat complet)	Lentilles	Ratatouille	Riz
Céréales, légumes secs	Yaourt au lait entier	Carré Président	Petit moulé nature	Buchette de chèvre
Produits sucrés	Makeleine nature	Flan gélifié chocolat	Eclair vanille	Compote de pommes

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



Mars

C'est un mois qui marque la transition entre l'hiver et le printemps, qui est caractérisé par l'éveil des animaux, le chant des oiseaux et l'éclosion des premières fleurs.



« 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	 végétarien Taboulé Quenelles natures sauce nantua Brocolis Camembert à la coupe Fruit de saison	 Agriculture biologique Chou rouge vinaigrette Steak haché au jus  Farfalles Petit suisse nature Compote de poires 	 Rosette  Lasagne bolognaise (plat complet) Samos Flan nappé caramel	Concombres à la crème Cotriade Bretonne  Marine Produit Pêcheur Purée de pdt Petit Louis Génoise confiture
 Cuisiné par nos chefs  Menu végétarien  Agriculture biologique  Filière Marine Engagée				
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		

Le beau temps de mars se paie en avril.
 Taille tôt, taille tard, taille toujours en mars.
 Le soleil de mars donne des rhumes tenaces.

LES DICTONS DES MOIS



Brouillard en mars, gelée en mai.

Mars venteux, pommiers plantureux.

Mars est comme la romance, il finit comme il commence.

« 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.

MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise	Duo de crudités	Taboulé
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Paupiette de veau au jus	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
Viandes, poissons œufs	Coquillettes	Carottes	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
Céréales légumes secs	Fromage blanc sucré	Carré frais	Samos	Pointe de brie
Produits sucrés	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Crêpe sucrée	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?
L'équinoxe du 20 mars

C'est en effet au moment où la durée de la journée est égale à celle de la nuit que le monde passe officiellement de l'hiver au printemps



« 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
	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
	Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf	Pâté aux pdt (plat complet)	Poisson pané
	Brocolis béchamel	Petits pois carottes	Brebicrème	Riz
	St Nectaire	Yaourt sucré	Fruit de saison	Tartare nature
	Fruit de saison	Gaufre		Quatre-quarts du chef
 Cuisiné par nos chefs  Menu végétarien  Agriculture biologique  Filière Marine Engagée				
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs

Pâté aux Pommes de Terre



Liste des ingrédients pour 8 personnes:

1 kg de pommes de terre
 2 pâtes feuilletées
 50cl de crème fraîche épaisse
 150g d'oignons
 20g de persil
 10 ml de lait
 Sel et poivre

Déroulé de la recette:

- *Déposer la première pâte feuilletée
- *Assaisonner les pommes de terre émincées avec les oignons taillés, le persil, le sel et le poivre
- *Garnir la pâte feuilletée avec la préparation à base de pommes de terre
- *Recouvrir la préparation avec la seconde pâte feuilletée
- *Dorer la pâte au lait
- * Cuire pendant 45 minutes dans un four à 180°C
- * En fin de cuisson: tailler la pâte feuilletée du dessus pour incorporer la crème
- * Recouvrir la pâte feuilletée

« 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.