


MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

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

| | | | |
|---|--|--|---|
|  Cuisiné par nos chefs |  Menu |  Agriculture biologique |  Pêche responsable |
| L LOCAL |  Origine France |  Pâtissé par nos chefs | |


Hello mars



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.





















HELLO Mary



« 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 |
|---|---|---|--|---|
|      |  Taboulé Quenelles natures sauce nantua Brocolis Camembert à la coupe Fruit de saison |  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  Purée de pdt Petit Louis Génoise confiture |
|  |  |  |  | |
| Cuisiné par nos chefs | Menu | Agriculture biologique | Pêche responsable | |
| 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 |
|---|--|---|---|
| <div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons œufs</div> <div>Céréales légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> </div> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de fruits</p> | <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Carottes</p> <p>Carré frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Duo de crudités</p> <p>Nugget's de blé</p> <p>Choux fleurs béchamel</p> <p>Samos</p> <p>Crêpe sucrée</p> | <p>Taboulé</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Cuisiné par nos chefs | Menu | Agriculture biologique | Pêche responsable |
| 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.

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 |
| <div>  Cuisiné par nos chefs  Menu  Agriculture biologique  Pêche responsable </div> | | | | |
|  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.