

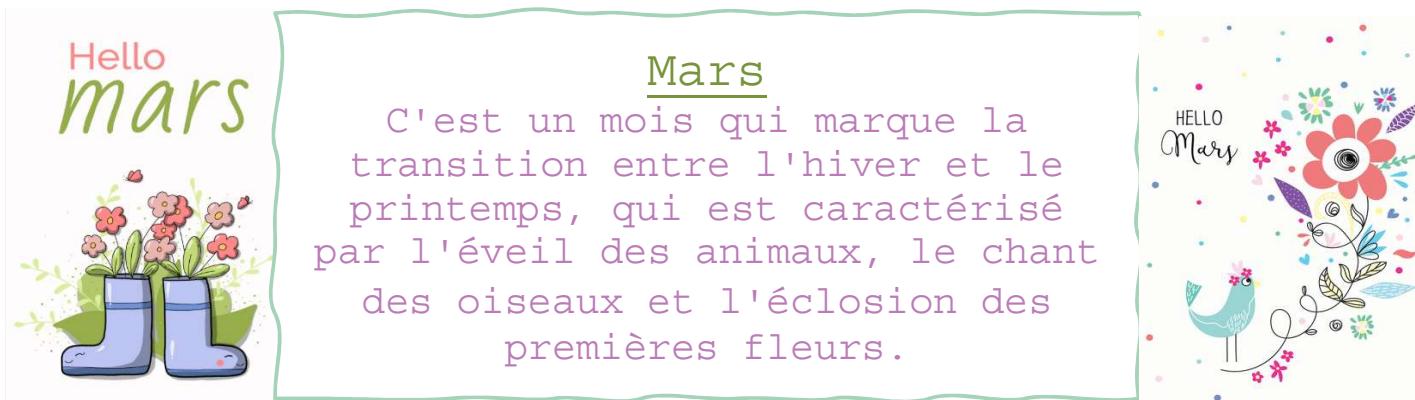
MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Chou fleur vinaigrette Risotto au poulet (plat complet) Yaourt au lait entier Madeleine nature	Macédoine Chipolatas au jus Lentilles Carré Président Flan gélifié chocolat	 Céleri rémoulade Crêpes champignons Ratatouille Petit moulé nature Eclair vanille	 Carottes rapées Blanquette de poisson Riz Buchette de chèvre Compote de pommes

 Cuisiné par nos chefs
  Menu
  Agriculture biologique
  Pêche responsable

L LOCAL
FR Origine France
 Pâtissé par nos chefs



« 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, SOGIEST 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 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
       	       	       	       
 	 	 	

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



Tomates vinaigrette

Filet de poulet rôti

Coquillettes

Fromage blanc sucré

Compote de fruits

Mardi



Œuf mayonnaise

Paupiette de veau au jus

Carottes

Carré frais

Mousse au chocolat

Jeudi



Duo de crudités

Nugget's de blé

Choux fleurs béchamel

Samos

Crêpe sucrée

Vendredi

Taboulé

Hoki sauce citron



Poêlée de légumes

Pointe de brie

Fruit de saison

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, SOGIEST 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 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
      Salade de riz  Cordon bleu de dinde  Brocolis béchamel  St Nectaire  Fruit de saison	 Haricots verts vinaigrette  Goulash de bœuf  Petits pois carottes  Yaourt sucré  Gaufre	 Salade verte  Pâté aux pdt  (plat complet)  Brebicrème  Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette  Poisson pané  Riz  Tartare nature  Quatre-quarts du chef
 Cuisiné par nos chefs	 Menu	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
 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 feuillettées
 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 feuillettée
- *Assaisonner les pommes de terre émincées avec les oignons taillé, le persil, le sel et le poivre
- *Garnir la pâte feuillettée avec la préparation à base de pommes de terre
- *Recouvrir la préparation avec la seconde pâte feuillettée
- *Dorer la pâte au lait
- *Cuire pendant 45 minutes dans un four à 180°C
- *En fin de cuisson: tailler la pâte feuillettée du dessus pour incorporer la crème
- *Recouvrir la pâte feuillettée

« 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, SOGIEST 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.