

# MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

## Lundi

- Chou fleur vinaigrette
- Risotto au poulet (plat complet)
- Yaourt au lait entier
- Madeleine nature

## Mardi

- Macédoine
- Chipolatas au jus
- Lentilles
- Carré Président
- Flan gélatiné chocolat

## Mercredi

- Betteraves rouges vinaigrette
- Sauté de bœuf au jus
- Pdt vapeur
- Emmental
- Fruit de saison

## Judi 05/03

**Sortie scolaire**  
**Repas fourni par les familles**

~~Géleri-rémoulade~~  
~~Grêpes~~  
~~champignons~~  
~~Ratatouille~~  
~~Petit moulté nature~~  
~~Eclair-vanille~~

## Vendredi

- Carottes rapées
- Blanquette de poisson
- Riz
- Buchette de chèvre
- Compote de pommes

- Produits laitiers
- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Viandes, poissons, œufs
- Produits sucrés

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissés 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.