

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi

Chou fleur vinaigrette

Risotto au poulet (plat complet)

Yaourt au lait entier

Madeline nature

Mardi

Macédoine

Chipolatas au jus

Lentilles

Carré Président

Flan gélatifié chocolat

Mercredi

Betteraves rouges vinaigrette

Sauté de bœuf au jus

Pdt vapeur

Emmental

Fruit de saison

Jeu

Céleri rémoulade

Crêpes champignons

Ratatouille

Petit moulé nature

Eclair vanille

Vendredi

Carottes rapées

Blanquette de poisson

Rig

Buchette de chèvre

Compote de pommes

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
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



« 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.