

MENU

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026



Lundi

Salade de riz

Cordon bleu de dinde

Brocolis béchamel

St Nectaire

Fruit de saison

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Goulash de bœuf

Petits pois carottes

Yaourt sucré

Gaufre

Mercredi

Betteraves rouges vinaigrette

Palette de porc au jus

Pdt vapeur

Mimolette

Liégeois vanille

Judi

Salade verte

Pâté aux pdt

(plat complet)

Brebicrème

Fruit de saison

Vendredi

Chou rouge vinaigrette

Poisson pané

Riz

Tartare nature

Quatre-quarts du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
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.