

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<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>Poupiette de veau au jus</p> <p>Carottes</p> <p>Carri frais</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne</p> <p>Pdt lamelles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Duo de crudités</p> <p>Nuggets 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 végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L	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



« 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. »