

# 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

## Mercredi

Endives vinaigrette

Blanquette de dinde à l'ancienne

Pdt lamelles

Saint Paulin

Yaourt aux fruits

## Judi

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 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



« 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.