

MENU

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf	Palette de porc au jus	Pâté aux pat	Poisson pané
Brocolis béchamel	Petits pois carottes	Pdt vapeur	(plat complet)	Riz
St Nectaire	Yaourt sucré	Mimelette	Brebisème	Tartare nature
Fruit de saison	Gaufre	Liégeois vanille	Fruit de saison	Quatre-quarts des chefs

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

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.