

# MENU

Semaine du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026



## Lundi

- Produits laitiers
  - Fruits et légumes
  - Céréales légumes secs
  - Viandes, poissons œufs
  - Produits sucrés
- Taboulé
- Quenelles natures sauce nantua
- Brocolis
- Camembert à la coupe
- Fruit de saison

## Mardi

- Menu végétarien
- Chou rouge vinaigrette
- Steak haché au jus
- Farfalles
- Petit suisse nature
- Compote de poires

## Mercredi

- Salade provençale
- Courgettes farcies sauce tomate
- (plat complet)
- Edam
- Crème praliné

## Judi

- Agriculture biologique
- Rosette
- Lasagne bolognaise
- (plat complet)
- Samos
- Flan nappé caramel

## Vendredi

- Concomres à la crème
- Cotriade Bretonne
- Purée de pdt
- Petit Louis
- Génoise confiture

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

Le beau temps de mars se paie en avril.

Taille tôt, taille tard, taille toujours en mars.

Le soleil de mars donne des rhumes



## LES DICTONS DES MOIS

Brouillard en mars, gelée en mai.

Mars venteux, pommiers plantureux.

Mars est comme la romance, il finit



« 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 certains composants 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.