





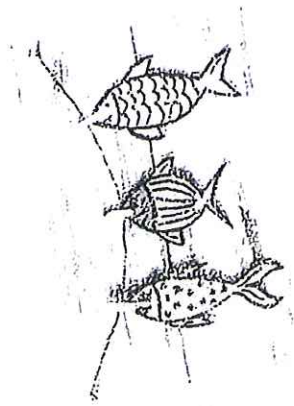


MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges en vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté en crouûte	Persillade de pdt
	Crêpes au fromage	Sauté de volaille au jus	Rôti de porc au jus	Boulettes d'agneau au jus	Beignets de calamar
	Pommes rissolées	Courgettes béchamel	Lentilles	Haricots verts	Poêlée de carottes et butternutt
	Edam	Vache qui rit	Carré frais	St Nectaire à la coupe	Samos
	Fruit de saison	Crème chocolat	Compote pom/banane	Gâteau au chocolat du Chef	Flan gélatiné vanille

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Un poisson d'avril est une plaisanterie ou une farce que l'on fait le 1^{er} avril à ses connaissances, à ses amis et sa famille. Il est aussi de coutume de faire des canulars dans les médias, aussi bien presse écrite, radio, télévision que sur Internet (canular informatique).

Une autre plaisanterie du 1^{er} avril est d'accrocher un poisson (souvent en papier) dans le dos d'une personne dont on veut se moquer sans qu'elle ne s'en rende compte. « Poisson d'avril ! » est une exclamation qui se dit une



« 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.