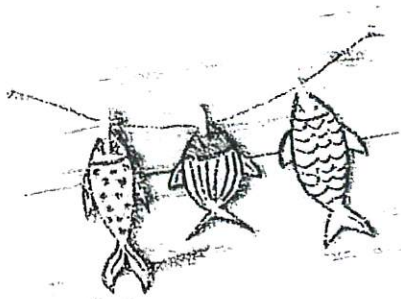


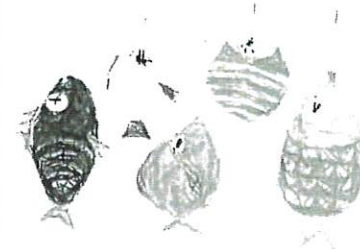
MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges en vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté en croûte	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 gélifié vanille	
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.

MENU

Semaine du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Panier emmental	Salade de pâtes	Macédoine mayonnaise	Rosette cornichons	Chou rouge vinaigrette
	Auté de porc au jus	Œufs florentine (plat complet)	Aiguillette de poulet moutarde	Escalope viennoise	Poisson pané
	Riz	St Paulin	Haricots beurre	Flan de légumes	Carottes au jus
	Tartare nature	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature	Samos	Camembert à la coupe
Compote de pommes		Galette Bretonne	Fruit de saison	Chausson aux pommes	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Origine France	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
LOCAL			Pâtissé par nos chefs		



« 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.

MENU

Semaine du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	<p>Lundi</p> <p>Betteraves / mais</p> <p>Quenelles nature sauce crème</p> <p>Haricots blanc</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Pâtes à la bolognaise (plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gaufre</p>	<p>Mercredi</p> <p>Œuf à la Parisienne</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Jeu</p> <p>Salade verte</p> <p>Brandade de poisson (plat complet)</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Muffin pépite chocolat</p>	<p>Vendredi</p> <p>Fête travail</p>
	<p>Cuisiné par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Filière Marine Engagée</p>	
	<p>L LOCAL</p>	<p>Origine France</p>	<p>Pâtissé par nos chefs</p>		



Le muguet dans la tradition française du 1er mai

En France, le muguet est associé à la tradition du 1er mai, jour de la fête du travail. Cette tradition remonte au 16ème siècle, lorsque le roi Charles IX avait l'habitude d'offrir des brins de muguet en guise de porte-bonheur aux dames de sa cour.

Cette pratique s'est ensuite répandue dans la population, et aujourd'hui, les Français s'échangent des brins de muguet le 1er

« 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.