





























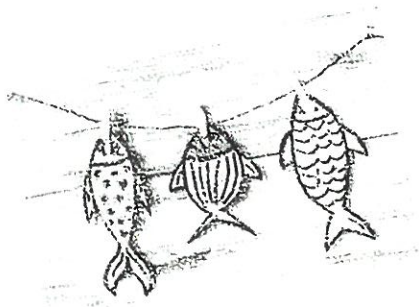


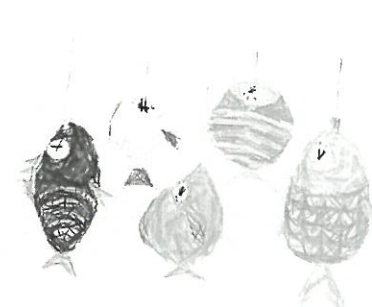
# MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

|   |  <b>Lundi</b>           | <b>Mardi</b>                     | <b>Mercredi</b>  | <b>Jeu</b>                  | <b>Vendredi</b>  |
|---|--|--|--|--|--|
|  | 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   |
|  | Cuisiné par nos chefs  |  Menu végétarien                  |                       | Agriculture biologique   |  Filière Marine Engagée           |
|  | LOCAL  |  Origine France                   |  |  Pâtissé par nos chefs      |  |



Un **poisson d'avril** est une plaisanterie ou une farce que l'on fait le 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 6 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jendredi**

**Vendredi**

Produits  
laitiers

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
ceufs

Céréales  
légumes  
secs

Produits  
sucrés



Carottes rapées

Jambon blanc



Purée de pdt



Petit moulé

Yaourt aromatisé

Salade thon mais

Rôti de dinde sauce  
Provençale

Semoule

Pavé 1/2 sel

Fruit de saison

Salade verte

Lasagnes  
bolognaise

(plat complet)

Edam

Yaourt citron

Taboulé

Quenelles de nature

Brocolis béchamel

Emmental

Tarte aux pêches du  
chef



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Filière Marine Engagée

L

LOCAL



Origine France



Pâtissé par nos chefs

## Vacances de printemps pour les zones A, B et C

Zone A : du 4 au 20 avril

Zone B et la Corse : du 11 au 27 avril



« 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.

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

## Lundi

Œuf mayonnaise

Nugget's de blé

Petit pois

Vache qui rit

Fruit de saison



## Mardi

Concombre vinaigrette

Steak haché au jus

Frites

Chanteneige

Compote pomme



## Mercredi

Rosette

Pennes au poulet  
(plat complet)

Petit suisse sucré

Gaufre

## Jendredi

Duo de crudité

Couscous  
(plat complet)

Brie à la coupe

Fruit de saison

## Vendredi

Crêpe champignons  
et de merlu sauce  
Armoricaïne

Chou-fleur persillé

Yaourt au lait entier

Madeleine

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



"En avril, ne te découvre pas d'un fil. »

« Avril frais et mai chaud, remplissent les granges jusqu'en haut. »

« Avril fait la fleur, mai en a l'honneur."



"Belles journées en avril, préparent un mois de mai fertile."

"Si les quatre premiers jours d'avril sont venteux, il y en aura pour quarante jours"

"Avril le doux, quand il se fâche, est le pire de tous."



« 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.

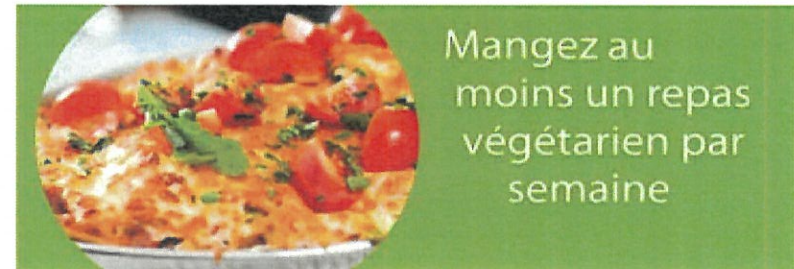
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# MENU

Semaine du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

|   |                       |                                |                                |                     |                        |
|---|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Produits laitiers</li> <li>Fruits et légumes</li> <li>Vianes, poissons œufs</li> <li>Céréales légumes secs</li> <li>Produits sucrés</li> </ul> | <b>Lundi</b>          | <b>Mardi</b>                   | <b>Mercredi</b>                | <b>Jeudi</b>        | <b>Vendredi</b>        |
|   | Panier emmental       | Salade de pâtes                | Macédoine mayonnaise           | Rosette cornichons  | Chou rouge vinaigrette |
|   | Salade de porc au jus | Œufs florentine (plat complet) | Aiguillette de poulet moutarde | Escalope viennoise  | Poisson pané           |
|   | Riz                   | Vache qui rit                  | 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       | Agriculture biologique         | Filière Marine Engagée         |                     |                        |
| <b>L</b> LOCAL  | Origine France        | 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

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



## 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.