

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
    	 Chou fleur vinaigrette  Risotto au poulet (plat complet) Yaourt nature Madeleine nature	 Macédoine  Chipolatas au jus  Lentilles Carré Président Flan gélifié chocolat	 Betteraves rouges vinaigrette  Sauté de bœuf au jus  Pdt vapeur Emmental Fruit de saison	 Filière Marine Engagée Céléri rémoulade Crêpes champignons Ratatouille Petit moulé nature Eclair vanille	 Carotte rapées  Blanquette de poisson  Buchette de chèvre Compote de pommes
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		 Agriculture biologique		 Filière Marine Engagée
L LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs		



Mars
C'est un mois qui marque la transition entre l'hiver et le printemps, qui est caractérisé par l'éveil des animaux, le chant des oiseaux et l'éclosion des premières



« 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 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
    	 Taboulé Quenelles natures sauce nantua Brocolis Camembert à la coupe Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette Steak haché au jus Farfalles Petit suisse aux fruits Compote de poires	 Salade provençale Courgettes farcie sauce tomate (plat complet) Edam Crème praliné	 Rosette  Lasagne bolognaise (plat complet) Samos Flan nappé caramel	Concombre à la crème Cotriade Bretonne Purée de pdt Petit Louis Génoise confiture
					
 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 comme il commence.

« 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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise	Endives vinaigrette	Duo de crudités	Taboulé
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Boulettes de bœuf au jus	Blanquette de dinde à l'ancienne	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
Vian- des, pois- sons œufs	Coquillettes	Haricots beurre	Pdt lamelles	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
Céréales légumes secs	Fromage blanc sucré	Chanteneige	Saint Paulin	Samos	Pointe de brie
Produits sucrés	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Crêpe sucrée	Fruit de saison
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?

L'équinoxe du 20 mars

C'est en effet au moment où la durée de la journée est égale à celle de la nuit que le monde



« 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 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026

 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
	Cordon bleu de dinde	Omelette nature	Palette de porc au jus	Pâté aux pdt (plat complet)	Poisson pané
	Brocolis béchamel	Carottes	Pdt vapeur	Brebicrème	Riz
	St Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette	Fruit de saison	Tartare nature
	Fruit de saison	Galette st Michel	Liégeois vanille		Quatre-quarts du chef
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
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 taillé, 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.