

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales, légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> </div>	<div>Chou fleur vinaigrette</div> <div>Risotto au poulet (plat complet)</div> <div>Yaourt nature</div> <div>Madeleine nature</div>	<div>Macédoine</div> <div>Chipolatas au jus</div> <div>Fenilles</div> <div>Canne Président</div> <div>Fleur gélifiée chocolat</div>	<div>Betteraves rouges vinaigrette</div> <div>Gaulé de bœuf au jus</div> <div>Pdt vapeur</div> <div>Emmental</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Céleri rémoulade</div> <div>Crêpes champignons</div> <div>Ratatouille</div> <div>Petit moule nature</div> <div>Eclair vanille</div>	<div>Carotte rapée</div> <div>Blanquette de poisson</div> <div>Riz</div> <div>Buchette de chèvre</div> <div>Compote de pommes</div>

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade provençale	Rosette	Concombre à la crème
Fruits et légumes	Quenelles natures, sauce nantua	Steak haché au jus	Courgettes farcies sauce tomate	Lasagne bolognaise	Cotuiade Bretonne
Vielles, poissons, œufs	Brocolis	Farfalles	(plat complet)	(plat complet)	Purée de pat.
Céréales légumes secs	Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits	Edam	Gambas	Petit Louis
Produits sucrés	Fruit de saison	Compote de poires	Crème pralinée	Flan nappé caramel	Généoise confiture

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

Le beau temps de mai se paie en avril.

Taille tôt, taille tard, taille toujours en main.

Le soleil de main donne des humes

LES DICTONS DES MOIS




















marbreux, pommiers
planteux.

Mais est comme la romance, il finit

MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Vandées, poissons, œufs  Céréales légumineuses sèches  Produits sucrés				
Tomates vinaigrette Filet de poulet rôti Coquillettes Fromage blanc sucré Compote de fruits				
Mardi				
 Bœuf  Mousseline  Chocolat				
Œuf mayonnaise Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Chanteneige Mousse au chocolat				
Mercredi				
 Endives  Dinde  Pâtisseries				
Endives vinaigrette Blanquette de dinde à l'ancienne Pat lornelles Saint Paulin Yaourt aux fruits				
Jeudi				
 Dinde  Nuggets  Choux				
Dinde crudités Nuggets de blé Choux fleurs béchamel Garnes Crêpe sucrée				
Vendredi				
 Taboulé  Haki  Pêche				
Taboulé Haki sauce citron Potée de légumes Pointe de bœuf Fruit de saison				
Cuisiné par nos chefs				
Menu végétarien				
Agriculture biologique				
Pêche responsable				
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 passe officiellement de l'hiver au printemps



« 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

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<div><div><div>Produits laitiers</div><div>Fruits et légumes</div><div>Viandes, poissons, œufs</div><div>Céréales, légumes secs</div><div>Produits sucrés</div></div><div>Salade de vlg</div><div>Cordon bleu de dinde</div><div>Brocolis béchamel</div><div>St Nectaire</div><div>Fruit de saison</div></div>	<div><div><div>Haricots verts vinaigrette</div><div>Omelette nature</div><div>Canettes</div><div>Yaourt sucré</div><div>Galette st Michel</div></div></div>	<div><div><div>Bettes rouges vinaigrette</div><div>Palette de porc au jus</div><div>Pdt vapeur</div><div>Mimelette</div><div>Liégeois vanille</div></div></div>	<div><div><div>Salade verte</div><div>Pâté aux pdt (plat complet)</div><div>Broccière</div><div>Fruit de saison</div></div></div>	<div><div><div>Chou rouge vinaigrette</div><div>Poisson pané</div><div>Riz</div><div>Tartare nature</div><div>Quatre-quarts du ch</div></div></div>
Cuisiné par nos chefs				
Menu végétarien				
Agriculture biologique				
Pêche responsable				
L	LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

Fiche Technique



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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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