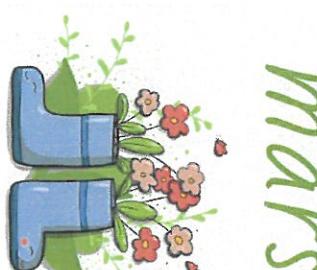


MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi			
		   	Chou fleur vinaigrette     	Macédoine     	Betteneuve rouge vinaigrette     	Céleri rémoulade     	Cassette vapées     	Emmental     	Ratatouille     	Blanquette de poisson     	Riz     	Buchette de chèvre     	Compote de pommes     
		    	Chou fleur vinaigrette     	Macédoine     	Betteneuve rouge vinaigrette     	Céleri rémoulade     	Cassette vapées     	Emmental     	Ratatouille     	Blanquette de poisson     	Riz     	Buchette de chèvre     	Compote de pommes     
		    	Chou fleur vinaigrette     	Macédoine     	Betteneuve rouge vinaigrette     	Céleri rémoulade     	Cassette vapées     	Emmental     	Ratatouille     	Blanquette de poisson     	Riz     	Buchette de chèvre     	Compote de pommes     
		    	Chou fleur vinaigrette     	Macédoine     	Betteneuve rouge vinaigrette     	Céleri rémoulade     	Cassette vapées     	Emmental     	Ratatouille     	Blanquette de poisson     	Riz     	Buchette de chèvre     	Compote de pommes     
		    	Chou fleur vinaigrette     	Macédoine     	Betteneuve rouge vinaigrette     	Céleri rémoulade     	Cassette vapées     	Emmental     	Ratatouille     	Blanquette de poisson     	Riz     	Buchette de chèvre     	Compote de pommes     



Hello
mars

C'est un mois qui manque la transition entre l'hiver et le printemps, qui est caractérisé par l'éveil des animaux, le chant des oiseaux et l'élosion 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.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>Quenelles nature, sauce nantua</p> <p>Brucolia</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Fanfrelles</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Salade provençale</p> <p>Conglettes fancie sauce tomate</p> <p>(plat complet)</p> <p>Edam</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Rösette</p> <p>Lazagne bolognaise</p> <p>(plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Cabriade Bretagne</p> <p>Purée de pat.</p> <p>Gâteau</p> <p>Génoise confiture</p>
<p>Produits laitiers</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales, légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Cuisiné par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Agriculture biologique</p>	<p>Pêche responsable</p>
<p>L LOCAL</p>	<p>Origne France</p>			

Le beau temps de mars, je paie en avril.
Taille tôt, taille tard, taille toujours en mars.
Le soleil de mars donne des rhumes.



Le beau temps de mars, je paie en avril.
Taille tôt, taille tard, taille toujours en mars.
Le soleil de mars donne des rhumes.

LES DICTONS DES MOIS

Bouilland en mars, gelée en mai.
Mars venteux, pommeux, plantureux.
Mars est comme la romance, il finit



« 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.

Lundi

Tomates vinaigrette

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Filet de poulet rôti

Coquillettes

Fromage blanc sucré

Compote de fruits



Cuisiné par nos chefs

Mardi

Oeuf mayonnaise

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Boulettes de bœuf au jus

Haricots beurre

Chanteneige

Mousse au chocolat



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pâtissé par nos chefs

Mercredi

Endives vinaigrette

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Pdt lamelles

Saint Paulin

Yaourt aux fruits



Origine France



Crêpe sucrée



Pêche responsable

Jeudi

Quie de crudité

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Huget's de blé

Paëlla de légumes

Choux fleurs bêchon

Gamæa



Pâche de brie



Fruit de saison



Vendredi

Taboulé

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

Hoki sauce citron

Paëlla de légumes

Choux fleurs bêchon

Gamæa

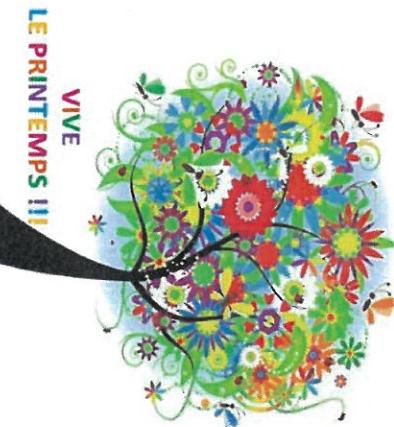


Pêche responsable



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

Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?
L'équinoxe du 20 mars



		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
		Galade de riz	Homard venu vinaigrette	Betterave rouge vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Pâte aux pâtes	Poisson pané	Chou rouge vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
		Confit bleu de dur de Bœuf à la béchamel	Omelette nature	Pâte de pâtes au jus (plat complet)	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Riz	Riz	Salade verte	Salade verte
		St Nectaire	Yaourt sucré	Mousselette	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Quatre-quarts du chef	Quatre-quarts du chef	Quatre-quarts du chef	Quatre-quarts du chef
		Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille	Flégeois vanille
Cuisiné par nos chefs		LOCAL		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pâtissé par nos chefs		Pâtissé par nos chefs	
Fiche Technique		Pâté aux Pommes de Terre		Origine France		Agriculture biologique		Pâtissé par nos chefs		Pâtissé par nos chefs	
Liste des ingrédients pour 8 personnes:		Déroulé de la recette:		Déroulé de la recette:		Déroulé de la recette:		Déroulé de la recette:		Déroulé de la recette:	
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		*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		*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		*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		*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		*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	