

MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés		Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi	Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Filière Marine Engagée						
Chou blanc vinaigrette Crêpes au fromage Pommes rissolées Edam Fruit de saison		Betteraves rouges en vinaigrette Sauté de volaille au jus Courgettes béchamel Vache qui rit Crème chocolat		Macédoine mayonnaise Rôti de porc au jus Lentilles Carré frais Compote pom/banane		Pâté en croûte Boulettes d'agneau au jus Haricots verts St nectaire à la coupe Gâteau au chocolat du chef		Persillade de pdt Beignets de calamar Poêlée de carottes et butternut Samos 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 6 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

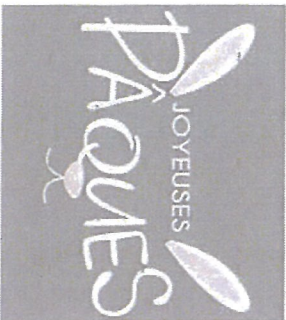
Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi



Carottes râpées
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 potire
Brocolis béchamel
Emmental
Tarte aux pêches du chef

Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique	Fillère 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, 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.

MENU

Semaine du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumineuses  Produits sucrés	 Betteraves / mais  Quenelles nature sauce crème  Haricots blanc  Suisse aromatisé  Fruit de saison	 Carottes rapées  Pâté à la holoanaise (plat complet)  Yaourt nature sucré  Madeleine	 Œuf à la Parisienne  Rôti de dinde au jus  Haricots verts persillés  Vache qui rit  Crème vanille	 Salade verte  Brandade de poisson (plat complet)  Cantal à la coupe  Muffin pépite chocolat	 Fête du Travail

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L 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.