

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Chou fleur vinaigrette Risotto au poulet (plat complet) Yaourt au lait entier 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	Céleri rémoulade Crêpes champignons Ratatouille Petit moulé nature Eclair vanille	Carottes rapées Blanquette de poisson Riz Buchette de chèvre Compote de pommes
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien				
L LOCAL	Origine France				
	Agriculture biologique				
	Pâtissé par nos chefs				
	Filière Marine Engagée				



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 fleurs.



« 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. »

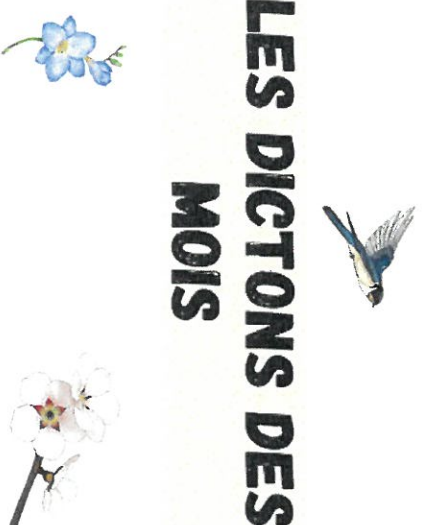
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

 Lundi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales légumineuses  Produits sucrés				
Taboulé Quenelles natures sauce nantua  Brocolis  Camembert à la coupe Fruit de saison				
 Mardi				
 Chou rouge vinaigrette  Steak haché au jus    Farfalles  Petit suisse nature  Compote de poires 				
Mercredi				
 Salade provençale Courgettes farcies sauce tomate  (plat complet) Edam Crème praliné				
Judi				
 Rosette  Lasagne bolognaise (plat complet) Samos Flan nappé caramel				
Vendredi				
Concombres à la crème  Cotriade Bretonne  Purée de pdt  Petit Louis Génoise confiture 				

 Cuisiné par nos chefs			
 Menu végétarien			
 Origine France			
 Agriculture biologique			
 Pâtissé par nos chefs			
 Fillère Marine Engagée			

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

« 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, 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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

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



MENU

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Vandres, poissons œufs Céréales légumine secs Produits sucrés Lundi Mardi Mercredi Judi Vendredi				
Salade de riz Cordon bleu de dinde Brocolis béchamel St Nectaire Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Goulash de boeuf Petits pois carottes Yaourt sucré Gauffe	Betteraves rouge vinaigrette Palette de porc au jus Pdt vapeur Mimolette Liégeois vanille	Salade verte Pâté aux pdt (plat complet) Brebicrème Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Poisson pané Riz Tartare nature Quatre-quarts du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Filière Marine Engagée				
L	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, 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.