

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 Bianquette 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.

MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

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



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 Vandues, poissons œufs Céréales légumineuses Produits sucrés Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi				
Salade de riz Cordon bleu de dinde Brocolis béchamel St Nectaire Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Goulash de bœuf Petits pois carottes Yaourt sucré Gaufre	Betteraves rouges 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 taillés, 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.