



































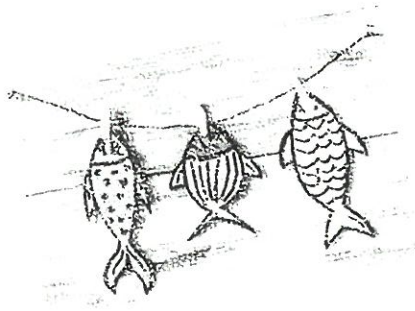


MENU

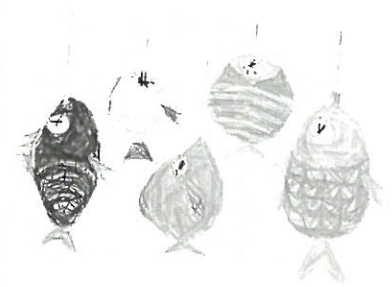
Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	 Lundi	Mardi 	Mercredi 	Jendredi 	Vendredi 
					
	Chou blanc vinaigrette 	Betteraves rouges en vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 	Pâté en croûte 	Persillade de pdt 
	Crêpes au fromage 	Sauté de volaille au jus 	Rôti de porc au jus 	Boulettes d'agneau au jus 	Beignets de calamar 
	Pommes rissolées 	Courgettes béchamel 	Lentilles 	Haricots verts 	Poêlée de carottes et butternutt 
	Edam	Vache qui rit 	Carré frais	St Nectaire à la coupe	Samos
	Fruit de saison	Crème chocolat 	Compote pom/banane	Gâteau au chocolat du Chef 	Flan gélifié vanille
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		
	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	Jedi	Vendredi
		Carottes rapées 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 bolognaises (plat complet) Bûche de chèvre à la coupe Crème caramel	 Taboulé Quenelles de nature Brocolis béchamel Emmental Tarte aux pêches du Chef
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière 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, 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 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

	Lundi 	Mardi 	Mercredi	Jeu-di 	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	Œuf mayonnaise 	Concombre vinaigrette	Rosette 	Duo de crudité	Crêpe champignons 
	Nugget's de blé	Steak haché au jus  	Pennes au poulet  	Couscous (plat complet) 	Let de merlu sauce Armoricaine 
	Petit pois 	Frites 	(plat complet)	Brie à la coupe	Chou-fleur persillé 
	Vache qui rit	Edam	Petit suisse sucré	Fruit de saison	Yaourt au lait entier
	Fruit de saison	Compote pom/banane	Gaufre		Madeleine

			
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filère Marine Engagée
			
LOCAL	Origine France	Pâtissés par nos chefs	



"En avril, ne te découvre pas d'un fil. »

« Avril frais et mai chaud, remplissent les granges jusqu'en haut. »

« Avril fait la fleur, mai en a l'honneur."



AVRIL



"Belles journées en avril, préparent un mois de mai fertile." 

"Si les quatre premiers jours d'avril sont venteux, il y en aura pour quarante jours"

"Avril le doux, quand il se fâche, est le pire de tous."















« 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. »

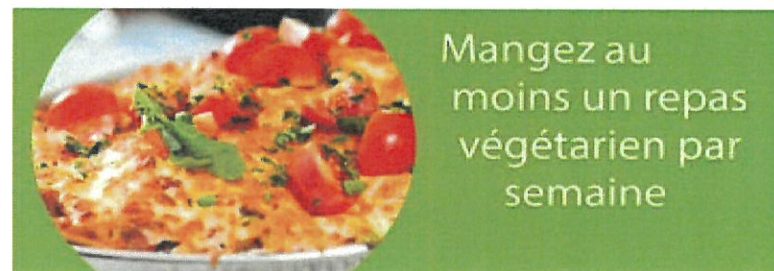
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

MENU

Semaine du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

    	<h2>Lundi</h2> <p>Panier emmental Couté de porc au jus Riz Tartare nature Compote de pommes</p>	 <h2>Mardi</h2> <p>Salade de pâtes Œufs florentine (plat complet) St Paulin Flan nappé caramel</p>	<h2>Mercredi</h2> <p>Macédoine mayonnaise Aiguillette de poulet moutarde Haricots beurre Fromage blanc nature Galette Bretonne</p>	<h2>Jendredi</h2> <p>Rosette cornichons Escalope viennoise Flan de légumes Samos Fruit de saison</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Chou rouge vinaigrette Poisson pané Carottes au jus Camembert à la coupe Chausson aux pommes</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
	 LOCAL	 Origine France	 Pâtissés par nos chefs		



« 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 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Betteraves / mais	Carottes rapées	Œuf à la Parisienne	Salade verte	
	Quenelles nature sauce crème	Pâtes à la bolognaise	Rôti de dinde au jus	Brandade de poisson	
	Haricots blanc	(plat complet)	Haricots verts persillés	(plat complet)	
	Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Cantal à la coupe	
Fruit de saison	Gaufre	Crème vanille	Muffin pépite chocolat		
 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.