

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Macédoine	Betteraves rouges vinaigrette	Céléri rémoulade	Carottes rapées
Fruits et légumes	Risotto au poulet (plat complet)	Chipolatas au jus	Sauté de bœuf au jus	Crêpes champignons	Blanquette de poisson
Viandes, poissons œufs	Yaourt au lait entier	Lentilles	Pdt vapeur	Ratatouille	Riz
Céréales, légumes secs	Makeleine nature	Carré Président	Emmental	Petit moulé nature	Buchette de chèvre
Produits sucrés		Flan gélifié chocolat	Fruit de saison	Eclair vanille	Compote de pommes

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L	LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs		



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

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	

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, 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
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise	Endives vinaigrette	Duo de crudités	Taboulé
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde à l'ancienne	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
Vian­des, poissons œufs	Coquillettes	Carottes	Pdt lamelles	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
Céréales légumes secs	Fromage blanc sucré	Carré frais	Saint Paulin	Samos	Pointe de brie
Produits sucrés	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Crêpe sucrée	Fruit de saison

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France	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



« 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.

MENU

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouge vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
	Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf	Palette de porc au jus	Pâté aux pdt (plat complet)	Poisson pané
	Brocolis béchamel	Petits pois carottes	Pdt vapeur	Brebicrème	Riz
	St Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette	Fruit de saison	Tartare nature
Fruit de saison	Gaufre	Liégeois vanille		Quatre-quarts du chef	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
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, 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.