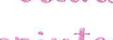
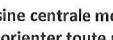
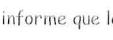


# MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	
 Chou fleur vinaigrette  Risotto au poulet (plat complet)   Yaourt au lait entier   Madeleine nature	 Macédoine     Chipolatas au jus     Lentilles       Carré Président                        Taboulé Quenelles natures sauce nantua Brocolis Camembert à la coupe Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette Steak haché au jus   Farfalle  Petit suisse nature  Compote de poires		  Rosette Lasagne bolognaise (plat complet) Samos Flan nappé caramel	Concombres à la crème  Cotriade Bretonne  Purée de pdt Petit Louis  Génoise confiture

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
 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.

# MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 Tomates vinaigrette  Filet de poulet rôti  Coquillettes  Fromage blanc sucré  Compote de fruits	 Paupiette de veau au jus  Carottes  Carré frais  Mousse au chocolat		 Nugget's de blé  Choux fleurs béchamel  Samos  Crêpe sucrée	 Hoki sauce citron  Poêlée de légumes  Pointe de brie  Fruit de saison
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 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 passe officiellement de l'hiver au



« 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, SOGIEST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIEST 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	Judi	Vendredi
 <b>Salade de riz</b>  <b>Cordon bleu de dinde</b>  <b>Brocolis béchamel</b>  <b>St Nectaire</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Haricots verts vinaigrette</b>  <b>Goulash de bœuf</b>  <b>Petits pois carottes</b>  <b>Yaourt sucré</b>  <b>Gaufre</b>	                      <img alt="Cloud icon" data-bbox="7488 203 7508 223		