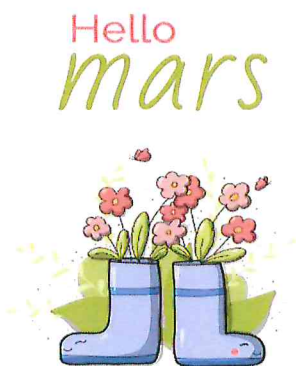


# MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Macédoine		Céleri rémoulade	Carottes rapées
Fruits et légumes	Risotto au poulet (plat complet)	Chipolatas au jus Lentilles		Crêpes champignons	Blanquette de poisson
Vianes, poissons, œufs	Yaourt au lait entier L	Carrié Président		Ratatouille	Riz
Céréales, légumes secs	Madeleine nature	Flan gélifié chocolat		Petit moulé nature	Buchette de chèvre
Produits sucrés				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



« 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.

<div><div><div>Produits laitiers</div><div>Fruits et légumes</div><div>Viandes, poissons œufs</div><div>Céréales légumes secs</div><div>Produits sucrés</div></div></div>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
	<div>Taboulé</div> <div>Quenelles natures sauce nantua</div> <div>Brocolis</div> <div>Camembert à la coupe</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Chou rouge vinaigrette</div> <div>Steak haché au jus</div> <div>Farfalles</div> <div>Petit suisse nature</div> <div>Compote de poires</div>		<div>Rosette</div> <div>Lasagne bolognaise (plat complet)</div> <div>Samos</div> <div>Flan nappé caramel</div>	<div>Concombres à la crème</div> <div>Cotriade Bretonne</div> <div>Purée de pdt</div> <div>Petit Louis</div> <div>Génoise confiture</div>
<div>Cuisiné par nos chefs</div>	<div>Menu végétarien</div>	<div>Agriculture biologique</div>	<div>Pêche responsable</div>		
<div>L LOCAL</div>	<div>Origine France</div>	<div>Pâtissé par nos chefs</div>			

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	Jendi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise		Duo de crudités
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Paupiette de veau au jus		Nugget's de blé
Viandes, poissons, œufs	Coquillettes	Carottes		Choux fleurs béchamel
Céréales, légumes secs	Fromage blanc sucré	Carrié frais		Samos
Produits sucrés	Compote de fruits	Mousse au chocolat		Crêpe sucrée
				Taboulé
				Hoki sauce citron
				Poêlée de légumes
				Pointe de brie
				Fruit de saison
<div> <div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>Menu végétarien</div> <div>Agriculture biologique</div> <div>Pêche responsable</div> </div>				
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 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, 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

<div> <div>Produits laitiers</div> <div>Fruits et légumes</div> <div>Viandes, poissons, œufs</div> <div>Céréales, légumes secs</div> <div>Produits sucrés</div> </div>				
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jendredi</b>	<b>Vendredi</b>
Salade de riz	Haricots verts vinaigrette		Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf		Pâté aux pdt (plat complet)	Poisson pané
Brocolis béchamel	Petits pois carottes		Brebicrème	Riz
St Nectaire	Yaourt sucré		Fruit de saison	Tartare nature
Fruit de saison	Gaufre			Quatre-quarts du chef
<div> <div>Cuisiné par nos chefs</div> <div>Menu végétarien</div> <div>Agriculture biologique</div> <div>Pêche responsable</div> </div>				
<div> <div>L</div> <div>LOCAL</div> </div>		<div> <div>Origine France</div> </div>		<div> <div>Pâtissé par nos chefs</div> </div>



## 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, 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.