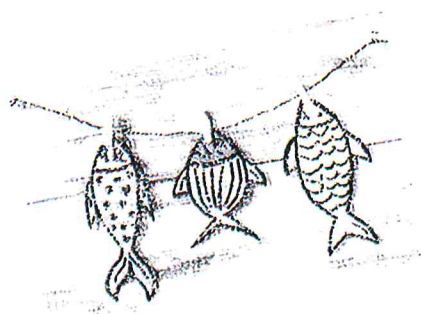


MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Chou blanc vinaigrette Crêpes au fromage Pommes rissolées Edam Fruit de saison	 Betteraves rouges en vinaigrette Sauté de volaille au jus Courgettes béchamel Vache qui rit Crème chocolat	  	 Pâté en croûte Boulettes d'agneau au jus Haricots verts St Nectaire à la coupe Gâteau au chocolat du Chef	 Persillade de pdt Beignets de calamar Poêlée de carottes et butternutt Samos Flan gélifié vanille
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
L 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 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Panier emmental Sauté de porc au jus Riz Tartare nature Compote de pommes	Salade de pâtes Œufs florentine (plat complet) St Paulin Flan nappé caramel		Rosette cornichons Escalope viennoise Flan de légumes Samos Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Poisson pané Carottes au jus Camembert à la coupe Chausson aux pommes
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France		Pâtissé 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	Jeudi	Vendredi
    	 Betteraves / maïs Quenelles nature sauce crème Haricots blanc Suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes rapées Pâtes à la bolognaise (plat complet) Yaourt nature sucré Gaufre	  	Salade verte Brandade de poisson (plat complet) Cantal à la coupe Muffin pépite chocolat	 Fête travail 
					
L LOCAL					



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 mai en signe de chance et de bonheur pour l'année à venir.

« 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.