

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi					
Produits laitiers	Fruits et légumes	Viandes, poissons, œufs	Céréales, légumes secs	Produits sucrés	
Chou fleur vinaigrette	Risotto au poulet (plat complet)	Yaourt au lait entier	Madeline nature		
Mardi					
Macedoine	Chipolatas au jus	Canne Président	Flan géligé chocolat		
Mercredi					
Betteraves rouges vinaigrette	Gaule de bœuf au jus	Pdt vapeur	Fruit de saison		
Jeudi					
Céleri rémoulade	Crêpes champignons	Petit moule nature	Eclair vanille		
Vendredi					
Canettes rapées	Blanquette de poisson	Buchette de chèvre	Compote de pommes		

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



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.

 Lundi				
 Produits laitiers				
 Fruits et légumes				
 Viandes, poissons, œufs				
 Céréales légumes secs				
 Produits sucrés				
Taboulé				
Quenelles naturelles, sauce nantua 				
Brocolis 				
Camenbert à la coupe				
Fruit de saison				
 Mardi				
Chou rouge vinaigrette				
Steak haché au jus 				
Farigolles 				
Petit suisse nature 				
Compote de poires 				
Mercredi				
Salade provençale 				
Courgettes farcies, sauce tomate 				
(plat complet)				
Edam				
Crème pralinée				
Judi				
 Rosette 				
Cassagne bolognaise (plat complet)				
Garnes				
Flan nappé caramel				
Vendredi				
Concombre à la crème 				
Cotuiade Bretonne 				
Purée de pdt 				
Petit Louis				
Génoise confiture 				

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

Le beau temps de mars se paie en avril.

Taille tôt, taille tard, taille toujours en mars.

Le soleil de mars donne des rumeurs



LES DICTONS DES MOIS



Brouillard en mars, gelée en mai.
Mars venteux, pommiers plantureux.
Mars est comme la romance, il finit

MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Vandées, poissons, œufs  Céréales légumineuses sèches  Produits sucrés				
Tomates vinaigrette Filet de poulet rôti Coquillettes Fromage blanc sucré Compote de fruits				
Mardi				
 Menu végétarien  Origine France				
Œuf mayonnaise Paupiette de veau au jus Carottes Carré frais Mousse au chocolat				
Mercredi				
 Agriculture biologique				
Endives vinaigrette Blanquette de dinde à l'ancienne Pat lamelles Saint Paulin Yaourt aux fruits				
Jeudi				
 Agriculture biologique				
Duo de crudités Nuggets de blé Choux fleurs béchamel Garnes Crêpe sucrée				
Vendredi				
 Pêche responsable				
Taboulé Hoki sauce citron Potée de légumes Pointe de bœuf Fruit de saison				



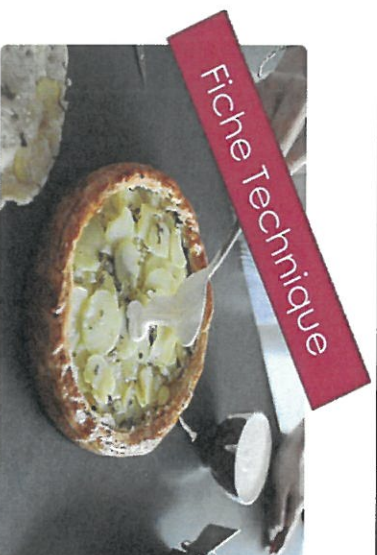
Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?
L'équinoxe du 20 mars
C'est en effet au moment où la durée de la journée est égale à celle de la nuit que le monde passe officiellement de l'hiver au



MENU

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi				
Salade de vlg Cordon bleu de dinde Brocolis béchamel St Nectaire Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Goulash de boeuf Petits pois carottes Yaourt sucré Gaufre	Betteraves rouges vinaigrette Palette de porc au jus Pdt vapeur Mimotelette Liégeois vanille	Salade verte Pâté aux pdt (plat complet) Brebienne Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Poisson pané Riz Tartane nature Quatre-quarts du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L	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 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.