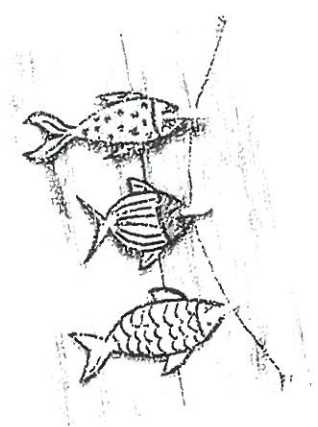


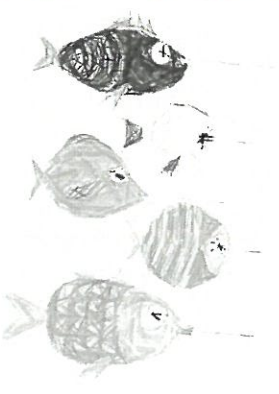
MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi				
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés				
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				
Macédoine mayonnaise Rôti de porc au jus Lentilles Carré frais Compote pom/banane				
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 butternut Samos Flan gélaiffé 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

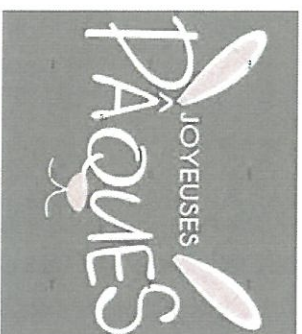
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes rapées

Jambon blanc

Purée de pdt



Petit moulé

Yaourt aromatisé

Salade thon maïs

Rôti de dinde sauce
Provençale



Semoule

Pavé 1/2 sel

Fruit de saison

Salade verte

Lasagnes
bolognaise

(plat complet)

Bûche de chèvre à
la coupe

Crème caramel

Taboulé

Quenelles de nature

Brocolis béchamel

Emmental

Tarte aux pêches du
Chef

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	LOCAL		Origine France				Pâtissé par nos chefs

Vacances de printemps pour les zones A, B et C

Zone A : du 4 au 20 avril

Zone B et la Corse : du 11 au 27 avril



« 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 	Judi 	Vendredi 
 Ouf mayonnaise   Nuggets de blé   Petit pois   Vache qui rit   Fruit de saison	Concombre vinaigrette    Compote pom/banane	Rosette    Petit suisse sucré	   Brie à la coupe	    Madeleine

			
L LOCAL			



"En avril, ne te découvre pas d'un fil."

« Avril frais et mai chaud, remplissent les granges jusqu'en haut. »

" Avril fait la fleur, mai en a l'honneur."



AVRIL

"Belles journées en avril, préparent un mois de mai fertile."



"Si les quatre premiers jours d'avril sont venteux, il y en aura pour quarante jours"

"Avril le doux, quand il se fâche, est le pire de tous."



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

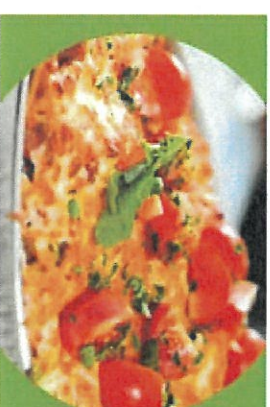
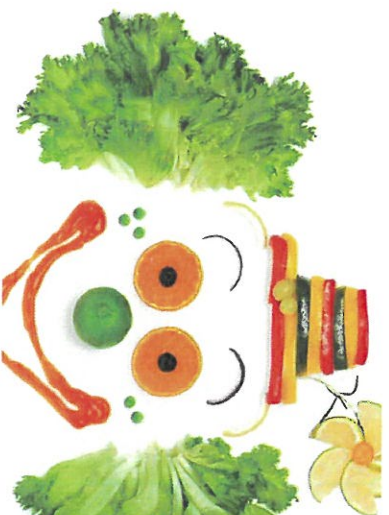
SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



MENU

Semaine du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés Lundi Panier emmental Juté de porc au jus Riz Tartare nature Compote de pommes				
végétarien Mardi Salade de pâtes Œufs florentine (plat complet) St Paulin Flan nappé caramel				
végétarien Mercredi Macédoine mayonnaise Aiguillette de poulet moutarde Haricots beurre Fromage blanc nature Galette Bretonne				
végétarien Jeudi Rosette cornichons Escalope viennoise Flan de légumes Samos Fruit de saison				
bio Vendredi Chou rouge vinaigrette Poisson pané Carottes au jus Camembert à la coupe Chausson aux pommes				
végétarien Cuisiné par nos chefs				
Menu végétarien Origine France				
agriculture biologique Pâtissé par nos chefs				
Filière Marine Engagée				



Mangez au moins un repas végétarien par semaine

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

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 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 Œuf à la Parisienne Rôti de dinde au jus Haricots verts persillés Vache qui rit Crème vanille Salade verte Brandade de poisson (plat complet) Cantal à la coupe Muffin pépité chocolat Fête du 1er mai Fête travail				
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Filière Maritime Engagée				
L LOCAL Origine France Pâtissé par nos chefs				



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

« 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.