

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 nature   Madeleine nature 	 Macédoine   Chipolatas au jus   Lentilles   Carré Président   Flan gélifié chocolat	 Betteraves rouges vinaigrette   Sauté de bœuf au jus   Pdt vapeur   Emmental   Fruit de saison	 Céleri rémoulade  Crêpes champignons   Ratatouille   Petit moulé nature   Eclair vanille	 Carotte rapées  Blanquette de poisson   Riz   Buchette de chèvre   Compote de pommes
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		

Hello
Mars



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, SOGIEST 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 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Taboulé  Quenelles natures sauce nantua  Brocolis  Camembert à la coupe  Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette  Steak haché au jus  Farfalles  Petit suisse aux fruits  Compote de poires	 Salade provençale  Courgettes farcie sauce tomate  (plat complet)  Edam  Crème praliné	 Rosette  Lasagne bolognaise  (plat complet)  Samos  Flan nappé caramel
 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	    Euf mayonnaise Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Chanteneige Mousse au chocolat	     Endives vinaigrette Blanquette de dinde à l'ancienne Pdt lamelles Saint Paulin Yaourt aux fruits	     Duo de crudités Nugget's de blé Choux fleurs béchamel Samos Crêpe sucrée	     Taboulé 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, 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

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 Salade de riz  Cordon bleu de dinde  Brocolis béchamel  St Nectaire  Fruit de saison	 Haricots verts vinaigrette  Omelette nature   Carottes   Yaourt sucré   Galette st Michel	 Betteraves rouges vinaigrette  Palette de porc au jus   Pdt vapeur   Mimolette  Liégeois vanille	 Salade verte    Pâté aux pdt    (plat complet)  Brebicrème  Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette  Poisson pané   Riz  Tartare nature  Quatre-quarts du chef 
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pâtissé par nos chefs	 Pêche responsable
 LOCAL	 Origine France			



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 feuillettée
- *Assaisonner les pommes de terre émincées avec les oignons taillé, le persil, le sel et le poivre
- *Garnir la pâte feuillettée avec la préparation à base de pommes de terre
- *Recouvrir la préparation avec la seconde pâte feuillettée
- *Dorer la pâte au lait
- *Cuire pendant 45 minutes dans un four à 180°C
- *En fin de cuisson: tailler la pâte feuillettée du dessus pour incorporer la crème
- *Recouvrir la pâte feuillettée

« 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, SOGIEST 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

Jeudi

Vendredi



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



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, SOGIEST 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.