


















	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	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
					
 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
    	 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	Concombre à la crème Cotriade Bretonne  Purée de pdt Petit Louis Génoise confiture
					
L 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.

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
									
	Tomates vinaigrette		Euf mayonnaise		Endives vinaigrette		Duo de crudités		Taboulé
	Filet de poulet rôti		Boulettes de bœuf au jus		Blanquette de dinde à l'ancienne		Nugget's de blé		Hoki sauce citron
	Coquillettes		Haricots beurre		Pdt lamelles		Choux fleurs béchamel		Poêlée de légumes
	Fromage blanc sucré		Chanteneige		Saint Paulin		Samos		Pointe de brie
	Compote de fruits		Mousse au chocolat		Yaourt aux fruits		Crêpe sucrée		Fruit de saison
									
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.

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

Fiche Technique



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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

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.