

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Macédoine	Betteraves rouges vinaigrette	Céleri rémoulade	Carotte rapées
Fruits et légumes	Risotto au poulet	Chipolatas au jus	Sauté de bœuf au jus	Crêpes champignons	Blanquette de poisson
Viandes, poissons, œufs	(plat complet)	Lentilles	Pdt vapeur	Ratatouille	Riz
Céréales, légumes secs	Yaourt nature	Carré Président	Emmental	Petit moulé nature	Buchette de chèvre
Produits sucrés	Madeleine nature	Flan gélifié chocolat	Fruit de saison	Eclair vanille	Compote de pommes
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L 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 fleurs.



« 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 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	 Crou 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

 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
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 tenaces.

LES DICTONS DES MOIS



Brouillard en mars, gelée en mai.

Mars venteux, pommiers plantureux.

Mars est comme la romance, il finit comme il commence.

« 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Tomates vinaigrette		Endives vinaigrette	Duo de crudités	Taboulé
Viandes, poissons, œufs	Filet de poulet rôti	Œuf mayonnaise	Blanquette de dinde à l'ancienne	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
Céréales, légumes secs	Coquillettes	Boulettes de bœuf au jus	Pdt lamelles	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
Produits sucrés	Fromage blanc sucré	Haricots beurre	Saint Paulin	Samos	Pointe de brie
	Compote de fruits	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Crêpe sucrée	Fruit de saison
		Mousse au chocolat			
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
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.

MENU

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 28 Mars 2026

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumineuses Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Omelette nature	Palette de porc au jus	Pâté aux pdt L	Poisson pané
Brocolis béchamel	Carottes	Pdt vapeur	(plat complet)	Riz
St Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette	Brebicrème	Tartare nature
Fruit de saison	Galette st Michel	Liégeois vanille	Fruit de saison	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

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.