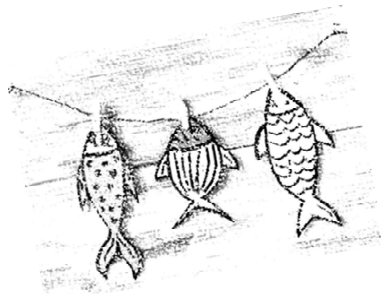


MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	<p>Lundi </p> <p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>Crêpes au fromage </p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi </p> <p>Betteraves rouges en vinaigrette </p> <p>Sauté de volaille au jus </p> <p>Courgettes béchamel </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Mercredi </p> <p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Lentilles </p> <p>Carré frais</p> <p>Compote pom/banane</p>	<p>Jendredi </p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Boulettes d'agneau au jus </p> <p>Haricots verts </p> <p>St nectaire à la coupe</p> <p>Gâteau au chocolat du chef </p>	<p>Vendredi </p> <p>Persillade de pdt </p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Poêlée de carottes et butternut </p> <p>Samos</p> <p>Flan gélatiné vanille</p>
	<p> Cuisiné par nos chefs</p>	<p> Menu végétarien</p>	<p> Agriculture biologique</p>	<p> Filière Marine Engagée</p>	
	<p>L LOCAL</p>	<p> Origine France</p>	<p> Pâtissé par nos chefs</p>		



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 fois qu'une des plaisanteries est découverte.



































« 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 6 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    		    	    	   	    
					
					

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

Zone C : du 18 avril au 4 mai



« 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 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026



Lundi

Euf mayonnaise

Nugget's de blé

Petit pois

Vache qui rit

Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette

Steak haché au jus

Frites

Chanteneige

Compote pomme

Mercredi

Rosette

Pennes au poulet

(plat complet)

Petit suisse sucré

Gaufre

Jendredi

Duo de crudité

Couscous

(plat complet)

Brie à la coupe

Fruit de saison

Vendredi

Crêpe champignons

Filet de merlu sauce

Armoricaine

Chou-fleur persillé

Yaourt au lait entier

Madeleine

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



"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."



"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.

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 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	<h2>Lundi</h2> <ul style="list-style-type: none"> Panier emmental Sauté de porc au jus Riz Tartare nature Compote de pommes 	 <h2>Mardi</h2> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Œufs florentine (plat complet) Vache qui rit Flan nappé caramel 	<h2>Mercredi</h2> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Aiguillette de poulet moutarde Haricots beurre Fromage blanc nature Galette Bretonne 	<h2>Jendredi</h2> <ul style="list-style-type: none"> Rosette cornichons Escalope viennoise Flan de légumes Samos Fruit de saison 	<h2>Vendredi</h2> <ul style="list-style-type: none"> Chou rouge vinaigrette Poisson pané Carottes au jus Camembert à la coupe Chausson aux pommes
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs		



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, 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 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Betteraves / mais Quenelles nature sauce crème Haricots blanc Suisse aromatisé Fruit de saison	 Carottes rapées  Pâtes à la bolognaise  (plat complet)  Yaourt nature sucré  Madeleine	 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 pépite chocolat	 Fête travail 
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine 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 mai en signe de chance et de bonheur pour l'année à venir.

« 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.

