

Semaine du Lundi 03 mars au vendredi 07 mars 2025

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés				
Lundi Cuisiné par nos chefs  Origine France Menu végétarien  Agriculture biologique Pêche responsable	Mardi Betteraves rouges vinaigrette Rôti dinde au jus Haricots verts Camembert à la coupe Muffin pépites chocolat	Mercredi Salade celeriac Escalope viennoise Boulgour Vache Picorn Fruit de saison	Jeudi Œuf mayonnaise BIO Piqua fromage BIO Salade verte BIO Fromage blanc BIO Crème chocolat BIO	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Poisson pané Coquillettes Petit moulé Mousse citron

Le mois de mars est souvent associé à la fin de l'hiver et au début du printemps, à la renaissance et au renouveau. C'est pourquoi la jonquille, fleur de naissance du mois de mars, est considérée comme une fleur emblématique de l'espoir et de la vitalité.



« 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 Choux blancs B10 vinaigrette Spaghettis B10 bolognaise B10 Chanteneige B10 Fruit de saison B10	 Mardi Salade haricots verts Quenelles nature sauce tomate Frites Petit Louis Crème pralinée	 Mercredi Rosette cornichons Cordon bleu Courgettes béchamel Gamos Fruit de saison	Jeudi Salade Maïs poivrons Moqueca de poulet Rig jaune Tarte coco ananàs	Vendredi Crêpe champignons filet colin sauce provençale Brocolis béchamel Pauv 1/2 sel Compote de fruits

 Cuisiné par nos chefs	 Origine France	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
---------------------------	--------------------	---------------------	----------------------------	-----------------------

MENU À THEME : BRÉSIL



La moqueca est un plat très typique de l'état de Bahia au Nordeste du Brésil. Il consiste en un ragoût au lait de coco dont l'ingrédient principal est soit du poisson, soit du poulet, soit des crevettes.



MENU

Semaine du Lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025



					Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	

MENU

Semaine du Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Céleri remoulade Raviolis (plat complet) Chanteneige Fruit de saison	Carottes râpées Œufs florentine (œufs épicurés béchamel) Yaourt nature BIO Compote poire BIO	Salade haricots verts Gouté de bœuf au jus Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison	Maïs thon en salade Jambon grillé sauce tomate Purée Mimelette Quatre quarts du Chef	Lentilles vinaigrette Blanquette de poisson Poêlée de légumes Samosa Salade de fruits
Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	

MON REPAS VÉGÉTARIEN

Une fois par semaine !

C'est un repas
SANS VIANDE ET SANS POISSON.



Manger végétarien et équilibré, c'est facile !

Minéraux et vitamines

Glucides complexes

Protéines

Calcium

Eau

Pain

et graisses à petite dose

Des légumes, fruits, céréales (blé, maïs, riz...), tubercules (pommes de terre, patates douces, topinambours...) légumineuses (lentilles, pois, haricots...)

« 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. »