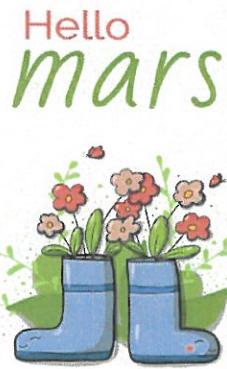


MENU

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		



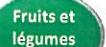
Mars
C'est un mois qui marque la transition entre l'hiver et le printemps, qui est caractérisé par l'éveil des animaux, le chant des oiseaux et l'éclosion des premières



« 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.

SOGIEST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 VEGÉTARIEN  Produits laitiers  Fruits et légumes  VIANDES, POISSONS, ŒUVFS  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 VEGÉTARIEN Taboulé Quenelles nature sauce nantua Brocolis Camembert à la coupe Fruit de saison	 VEGÉTARIEN Chou rouge vinaigrette Steak haché au jus  Farfalle Petit suisse aux fruits Compote de poires	 VEGÉTARIEN Salade provençale Courgettes farcie sauce tomate (plat complet) Edam Crème praliné	 FRANÇAIS 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, 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 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	 Boulettes de bœuf au jus  Chanteneige 	 Blanquette de dinde à l'ancienne  Saint Paulin 	 Nugget's de blé  Samos 	 Hoki sauce citron  Pointe de brie 
 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, 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 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	 Pêche responsable	
 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 taillé, 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, 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.