

# MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Vianes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Chou fleur vinaigrette	Macédoine	Betteraves rouges vinaigrette	Céleri rémoulade	Carotte rapées
	Risotto au poulet (plat complet)	Chipolatas au jus	Sauté de bœuf au jus	Crêpes champignons	Blanquette de poisson
	Yaourt nature	Carre Président	Emmental	Petit moule nature	Buchette de chèvre
	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		

Hello  
mars



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.

# MENU

Semaine du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					
					
					
					
					
	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade provençale	Rosette	Concombre à la crème
	Quenelles natures sauce nantua	Steak haché au jus	Courgettes farcies sauce tomate	Lasagne bolognaise	Cotriade Bretonne
	Brocolis	Farfalles	(plat complet)	(plat complet)	Purée de pdt
	Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits	Edam	Samos	Petit Louis
	Fruit de saison	Compote de poires	Crème praliné	Flan nappé caramel	Génoise confiture
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		Agriculture biologique	 Pêche responsable
	LOCAL	 Origine France		 Pâtissier 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.



# MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	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
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.