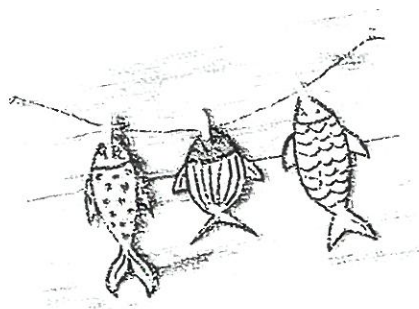


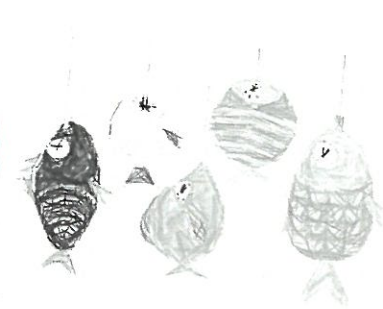
MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

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



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



« 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.

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés JOYEUSES PÂQUES				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
	Carottes rapées	Salade thon mais	Salade verte	Taboulé
	Jambon blanc	Rôti de dinde sauce Provençale	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Quenelles de nature
	Purée de pdt	Semoule	Edam	Brocolis béchamel
	Petit moulé	Pavé 1/2 sel	Yaourt citron	Emmental
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Tarte aux pêches du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Filière Marine Engagée				
L LOCAL		Origine France		Pâtissé par nos chefs

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



« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers	Oeuf mayonnaise	Concombre vinaigrette	Rosette	Duo de crudité	Crêpe champignons
Fruits et légumes	Nugget's de blé	Steak haché au jus	Pennes au poulet (plat complet)	Couscous (plat complet)	et de merlu sauce Armoricaïne
Viandes, poissons, œufs	Petit pois	Frites	Petit suisse sucré	Brie à la coupe	Chou-fleur persillé
Céréales, légumes secs	Vache qui rit	Chanteneige	Gaufre	Fruit de saison	Yaourt au lait entier
Produits sucrés	Fruit de saison	Compote pomme			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.

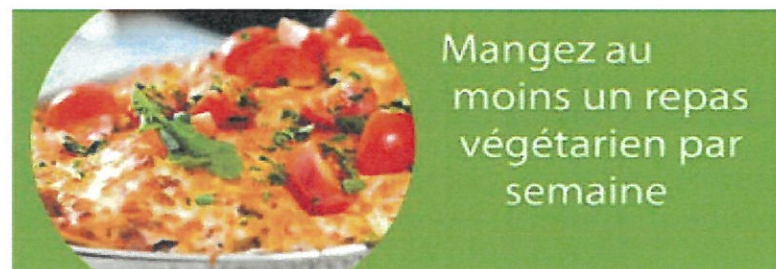
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers	Panier emmental	Salade de pâtes	Macédoine mayonnaise	Rosette cornichons	Chou rouge vinaigrette
Fruits et légumes	Salade de porc au jus	Œufs florentine (plat complet)	Aiguillette de poulet moutarde	Escalope viennoise	Poisson pané
Viandes, poissons œufs	Riz	Vache qui rit	Haricots beurre	Flan de légumes	Carottes au jus
Céréales légumes secs	Tartare nature	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature	Samos	Camembert à la coupe
Produits sucrés	Compote de pommes		Galette Bretonne	Fruit de saison	Chausson aux pommes
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		



« 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Betteraves / mais	Carottes rapées	Oeuf à la Parisienne	Salade verte	
Fruits et légumes	Quenelles nature sauce crème	Pâtes à la holognaise (plat complet)	Rôti de dinde au jus	Brandade de poisson (plat complet)	
Viandes, poissons, œufs	Haricots blanc	Yaourt nature sucré	Haricots verts persillés	Cantal à la coupe	
Céréales, légumes secs	Suisse aromatisé	Madeleine	Vache qui rit	Muffin pépite chocolat	
Produits sucrés	Fruit de saison		Crème vanille		
					
 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

« 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.