

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 rouge vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Fruits et légumes	Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf	Palette de porc au jus	Pâté aux pdt (plat complet)	Poisson pané
Vianes, poissons, œufs	Brocolis béchamel	Petits pois carottes	Pdt vapeur	Brebicrème	Riz
Céréales légumes secs	St Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette	Fruit de saison	Tartare nature
Produits sucrés	Fruit de saison	Gaufre	Liégeois vanille		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 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.