

MENU

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise	Endives vinaigrette	Duo de crudités	Taboulé
Fruits et légumes	Filet de poulet rôti	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde à l'ancienne	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
Viandes, poissons, œufs	Coquillettes	Carottes	Pdt lamelles	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
Céréales, légumes secs	Fromage blanc sucré	Carré frais	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



« 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.