

MENU

Semaine du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade provençale	Rosette	Concombres à la crème
Fruits et légumes	Quenelles natures sauce nantua	Steak haché au jus	Courgettes farcies sauce tomate (plat complet)	Lasagne bolognaise (plat complet)	Cotriade Bretonne
Viandes, poissons, œufs	Brocolis	Farfalles	Edam	Samos	Purée de pdt
Céréales légumes secs	Camembert à la coupe	Petit suisse nature			Petit Louis
Produits sucrés	Fruit de saison	Compote de poires	Crème praliné	Flan nappé caramel	Génoise confiture

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L 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, 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.