

MENU

Semaine du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Macédoine	Betteraves rouges vinaigrette	Céléri rémoulade	Carottes rapées
Fruits et légumes	Risotto au poulet	Chipolatas au jus	Sauté de bœuf au jus	Crêpes champignons	Blanquette de poisson
Viandes, poissons, œufs	(plat complet)	Lentilles	Pdt vapeur	Ratatouille	Riz
Céréales, légumes secs	Yaourt au lait entier	Carré Président	Emmental	Petit moulé nature	Buchette de chèvre
Produits sucrés	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	



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 fleurs.



« 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.