

MENU

Semaine du Lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Céleri remoulade
	Crêpes au fromage	Boulettes de bœuf au jus	Rôti de porc au jus	Tartiflette (plat complet)	Blanquette de saumon sauce crème
	Pommes rissolées	Haricots verts	Lentilles	Petits suisse	Riz créole
	Edam	Vache qui rit	Carré frais	Compote pom/fraise	Samos
Fruit de saison	Crème chocolat	Brownies		Beignet ananas	
Cuisiné par nos chefs Origine France Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable					

Avril



En France, le mois d'avril marque le début du printemps. Avec des températures plus douces et des journées plus longues. Le mois d'avril est aussi le mois des vacances scolaires appelées les vacances de printemps.

« 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

Lundi

- Carotte rapée
- Sauté de bœuf au jus
- Haricot beurre
- Petit moulé nature
- Yaourt aromatisé



Mardi

- Chou fleur vinaigrette
- Pizza 4 légumes
- Salade verte
- Fromage blanc sucré
- Yaourt citron



Mercredi

- Salade thon maïs
- Rôti de dinde sauce provençale
- Semoule
- Pavé 1/2 sel
- Fruit de saison

Jedi

- Concombres vinaigrette
- Burger de poulet pané**
- Frites
- Bûche de chèvre
- Crème caramel

Vendredi

- Taboulé
- Quenelles de brochet
- Brocolis béchamel
- Emmental
- Tarte tutti frutti du chef

Cuisiné par nos chefs
 Origine France
 Menu végétarien
 Agriculture biologique
 Pêche responsable

Un sandwich au poulet est un sandwich composé généralement de poitrine ou de cuisse de poulet désossée et sans peau, servie entre des tranches de pain. Les variantes du « sandwich au poulet » incluent le poulet sur un petit pain, le poulet sur un Kaiser, le poulet chaud ou le sandwich à la salade de poulet.



« 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 14 avril au vendredi 18 avril 2025

	 Lundi	 Mardi	Mercredi	 Jendredi					
	Œuf mayonnaise	 Concombres vinaigrette	Pâté en croûte de volaille	Salade coleslaw					
	Nugget's de blé	 Steak haché au jus	Pennes au poulet	Boulette d'agneau sauce tomate					
	Petit pois	 Ratatouille	 (plat complet)	Flageolets					
	Vache qui rit	 Edam	Petit suisse aromatisé	Babybel					
	Fruit de saison	 Compote pom/ poire	Gaufre	Muffin mini coeuf caramel + œuf de Pâques					
									
	Cuisiné par nos chefs		Origine France		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable

MENU À THEME : PÂQUES



D'où vient la tradition des œufs de Pâques en chocolat ?
Les premiers œufs de Pâques en chocolat furent fabriqués en Europe au début du XIXe siècle, la France et l'Allemagne étant les premières à fabriquer cette nouvelle confiserie artistique. Un type de chocolat à manger avait été inventé quelques années auparavant, mais il n'était pas possible de le mouler avec succès.

« 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 21 avril au 25 avril 2025

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés



Lundi



Mardi



Mercredi

Jendredi

Vendredi

Céleri remoulade

Œufs florentine
(plat complet)

Babybel

Flan nappé caramel

Macédoine
mayonnaise
Aiguillette de poulet
sauce moutarde
Haricots beurre

Fromage blanc nature

Galette Bretonne

Rosette cornichon
Escalope viennoise

Carottes au jus

Samos

Fruit de saison

Chou rouge
vinaigrette

Poisson pané

Torsades

Camembert à la coupe

Chausson aux
pommes



Cuisiné par nos chefs



Origine France



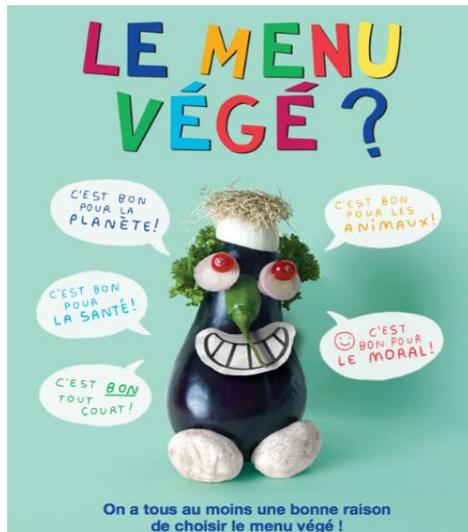
Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



« 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 28 avril au vendredi 2 mai 2025

    	 <h2>Lundi</h2> <p>Betteraves / maïs</p> <p>Quenelles nature sauce crème</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Fruit du saison</p>	 <h2>Mardi</h2> <p>Carottes rapées</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Crêpe fruits rouges</p>	 <h2>Mercredi</h2> <p>Œuf à la Parisienne</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan chocolat</p>	<h2>Jeudi</h2> <div style="text-align: center;">  <p>JOUR FÉRIÉ</p> </div>	 <h2>Vendredi</h2> <p>Persillade de pdt</p> <p>Médailillon merlu sauce dieppoise</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>
	 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Pêche responsable</p>

Le muguet comme porte-bonheur

Originnaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen-Âge. Également appelé lis des vallées, le muguet se présente sous la forme d'une hampe florale entourée de feuilles, et garnies de petites clochettes blanches. On lui accorde des vertus porte-bonheur depuis l'époque des Celtes, où il annonçait l'arrivée du printemps, du renouveau de la nature et de la saison des récoltes. En France aujourd'hui, la tradition veut que le muguet porte bonheur lorsque le brin



« 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.