

MENU

Semaine du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

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