

MENU

Semaine du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
    	 Taboulé Quenelles natures sauce nantua Brocolis Camembert à la coupe Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette Steak haché au jus  Farfalles Petit suisse nature Compote de poires		 Rosette  Lasagne bolognaise (plat complet) Samos Flan nappé caramel	Concombres à la crème Cotriade Bretonne Purée de pomme de terre Petit Louis Génoise confiture
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
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.