








# 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	Blanquette de saumon sauce crème				
	Pommes rissolées	Haricots verts	Lentilles	(Plat complet)	Riz créole				
	Edam	Vache qui rit	Carré frais	Petit suisse	Samos				
	Fruit de saison	Crème chocolat	Brownies	Compote pom/fraise	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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits laitiers</li> <li>Fruits et légumes</li> <li>Viandes, poissons œufs</li> <li>Céréales légumes secs</li> <li>Produits sucrés</li> </ul>	Carottes rapées	Choux fleurs vinaigrette	Salade thon maïs	Concombres vinaigrette	Taboulé
	Sauté de bœuf au jus	Pizza fromage	Rôti de dinde sauce Provençale	<b>Burger de poulet pané</b>	Quenelles de brochet
	Haricots beurre	Salade verte	Semoule	Frites	Brocolis béchamel
	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel	Bûche de chèvre	Emmental
	Yaourt aromatisé	Crème vanille	Fruit de saison	Crème caramel	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

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jendredi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>	<b>Pâté en croûte de volaille</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Crêpe champignons</b>
	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Steak haché au jus</b>	<b>Pennes au poulet</b>	<b>Boulette d'agneau sauce tomate</b>	<b>Filet de merlu sauce Armoricaine</b>
	<b>Petit pois</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>(Plat complet)</b>	<b>Flageolets</b>	<b>Chou fleur persillé</b>
	<b>Vache qui rit</b>	<b>Edam</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Babybel</b>	<b>Yaourt au lait entier (local)</b>
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pom/banane</b>	<b>Gaufre</b>	<b>Muffin mini cœur caramel + œuf de Pâques</b>	<b>Madeleine</b>

## 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.

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.