











Semaine du Lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Céleri rémoulade
	Crêpes au fromage	Boulettes de bœuf au jus	Rôti de porc au jus	Tartiflette (plat complet)	Blanquette de saumon sauce crème
	Pommes râpées	Haricots verts	Ventilles		Rig créole
	Edam	Vache qui rit	Carre frais	Petit suisse	Samosa
	Fruit de saison	Crème chocolat	Brouilles	Compote pom/graise	Beignet ananas
					

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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Carottes râpées	Choux fleurs vinaigrette	Salade thon maïs	Concombres vinaigrette	Taboulé
Frites et légumes	Gauté de bœuf au jus	Pizza fromage	Rôti de dinde sauce Provençale	Burger de poulet pané	Quenelles de brochet
Viandes, poissons cuits	Haricots beurre	Salade verte	Semoule	Frites	Brocolis béchamel
Céréales légumineuses	Petit moule nature	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel	Bûche de chèvre	Emmental
Produits sucrés	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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Semaine du Lundi 14 avril au vendredi 18 avril 2025

<p>Lundi</p> <p>Eau mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Petit pois</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Frites et légumes</p> <p>Vianades, poissons cuits</p> <p>Céréales légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Mardi</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p>Compote pom/banane</p>	<p>Mercredi</p> <p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Pennes au poulet (plat complet)</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Gaufre</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade celerac</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate</p> <p>Flageolets</p> <p>Babybel</p> <p>Muffin mini oeuf caramel + œuf de Pâques</p>	<p>Vendredi</p> <p>Crêpe champignons</p> <p>Filet de merlu sauce Américaine</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Yaourt au lait entier (local)</p> <p>Madeleine</p>	<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>Origine France</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Agriculture biologique</p> <p>Pêche responsable</p>

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 confection 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.

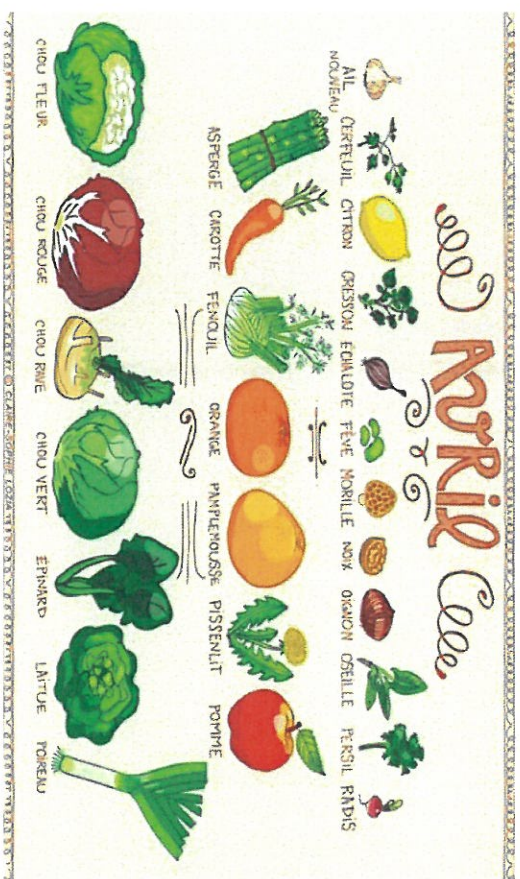
Pour des raisons d'approvisionnement, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025

Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
<p>Lundi</p>  <p>Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses Produits sucrés</p>	<p>Mardi</p>  <p>Céleri remoulade Oeufs florentine (plat complet) St Paulin Flan nappé caramel</p>	<p>Mercredi</p> <p>Macedoine mayonnaise Aiguillette poulet sauce moutarde Haricots beurre Fromage blanc nature Galette bretonne</p>	<p>Jeudi</p> <p>Roquette cochonnet Escalope viennoise Carottes au jus Garnes Fruit de saison</p>	<p>Vendredi</p> <p>Chou rouge vinaigrette Poisson pané Tortadas Cammembert à la coupe Chausson aux pommes</p>



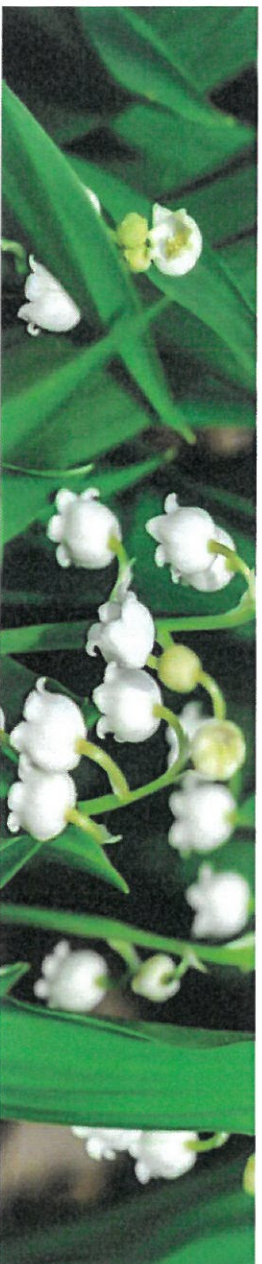
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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.

Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
<p>Lundi</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales légumineuses</p> <p>Produits sucrés</p> <p>Betteraves / maïs</p> <p>Quenelles nature</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Guiso aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Pâtes à la bolognaise (plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Quenelle</p> <p>France</p>	<p>Mercredi</p> <p>Œuf à la Parisienne</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots vert persillés</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Quenelle</p> <p>France</p>	<p>Jeudi</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi</p> <p>Persillade de pain</p> <p>Médailon de merlu</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Quenelle</p> <p>France</p>

Le muguet comme porte-bonheur

Originnaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen-Âge. Également appelé la 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.