

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Macédoine	Betteraves rouges vinaigrette	Céleri rémoulade	Carottes rapées
Fruits et légumes	Risotto au poulet	Chipolatas au jus	Sauté de bœuf au jus	Crêpes champignons	Blanquette de poisson
Viandes, poissons œufs	(plat complet)	Lentilles	Pdt vapeur	Ratatouille	Riz
Céréales, légumes secs	Yaourt au lait entier L	Carré Président	Emmental	Petit moulé nature	Buchette de chèvre
Produits sucrés	Madeleine nature	Flan gélifié chocolat	Fruit de saison	Eclair vanille	Compote de pommes

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








Mars
C'est un mois qui marque la transition entre l'hiver et le printemps, qui est caractérisé par l'éveil des animaux, le chant des oiseaux et l'éclosion des premières



« 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	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade provençale	Rosette	Concombres à la crème
	Quenelles naturelles sauce nantua	Steak haché au jus	Courgettes farcies sauce tomate (plat complet)	Lasagne bolognaise (plat complet)	Cotriade Bretonne
	Brocolis	Farfalles	Edam	Samos	Purée de pdt
	Camembert à la coupe	Petit suisse nature	Crème praliné	Flan nappé caramel	Petit Louis
Fruit de saison	Compote de poires			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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Tomates vinaigrette	Euf mayonnaise	Endives vinaigrette	Duo de crudités	Taboulé
	Filet de poulet rôti	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde à l'ancienne	Nugget's de blé	Hoki sauce citron
	Coquillettes	Carottes	Pdt lamelles	Choux fleurs béchamel	Poêlée de légumes
	Fromage blanc sucré	Carré frais	Saint Paulin	Samos	Pointe de brie
Compote de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Crêpe sucrée	Fruit de saison	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



Pourquoi le 20 mars est-il le printemps ?
L'équinoxe du 20 mars

C'est en effet au moment où la durée de la journée est égale à celle de la nuit que le monde passe officiellement de l'hiver au

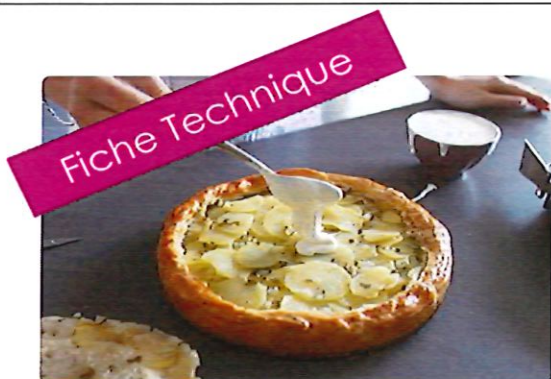


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouge vinaigrette	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Viandes, poissons œufs	Cordon bleu de dinde	Goulash de bœuf	Palette de porc au jus	Pâté aux pdt (plat complet)	Poisson pané
Céréales légumes secs	Brocolis béchamel	Petits pois carottes	Pdt vapeur		Riz
Produits sucrés	St Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette	Brebicrème	Tartare nature
	Fruit de saison	Gaufre	Liégeois vanille	Fruit de saison	Quatre-quarts du chef
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable		
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



Pâté aux Pommes de Terre

Liste des ingrédients pour 8 personnes:

- 1 kg de pommes de terre
- 2 pâtes feuilletées
- 50cl de crème fraîche épaisse
- 150g d'oignons
- 20g de persil
- 10 ml de lait
- Sel et poivre



Déroulé de la recette:

- * Déposer la première pâte feuilletée
- * Assaisonner les pommes de terre émincées avec les oignons taillé, le persil, le sel et le poivre
- * Garnir la pâte feuilletée avec la préparation à base de pommes de terre
- * Recouvrir la préparation avec la seconde pâte feuilletée
- * Dorer la pâte au lait
- * Cuire pendant 45 minutes dans un four à 180°C
- * En fin de cuisson: tailler la pâte feuilletée du dessus pour incorporer la crème
- * Recouvrir la pâte feuilletée

« 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.