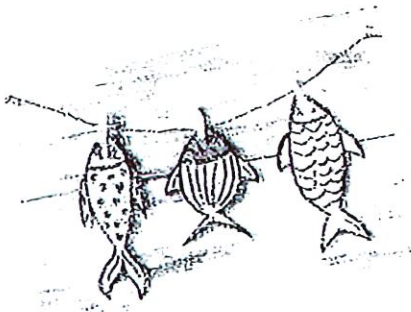


Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges en vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté en croûte	Persillade de pdt
	Crêpes au fromage	Sauté de volaille au jus	Rôti de porc au jus	Boulettes d'agneau au jus	Beignets de calamar
	Pommes rissolées	Courgettes béchamel	Lentilles	Haricots verts	Poêlée de carottes et butternut
	Edam	Vache qui rit	Carré frais	St Nectaire à la coupe	Samos
Fruit de saison	Crème chocolat	Compote pom/banane	Gâteau au chocolat du Chef	Flan gélatiné vanille	
L LOCAL					



Un poisson d'avril est une plaisanterie ou une farce que l'on fait le 1^{er} avril à ses connaissances, à ses amis et sa famille. Il est aussi de coutume de faire des canulars dans les médias, aussi bien presse écrite, radio, télévision que sur Internet (canular informatique). Une autre plaisanterie du 1^{er} avril est d'accrocher un poisson (souvent en papier) dans le dos d'une personne dont on veut se moquer sans qu'elle ne s'en rende compte. « Poisson d'avril ! » est une exclamation qui se dit une



« 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 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

	<h2>Lundi</h2> <p> Panier emmental</p> <p> Sauté de porc au jus</p> <p>Riz</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes</p>	<h2>Mardi</h2> <p>Salade de pâtes</p> <p> Œufs florentine</p> <p> (plat complet)</p> <p>St Paulin</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<h2>Mercredi</h2> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Aiguillette de poulet moutarde</p> <p> Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Galette Bretonne</p>	<h2>Judi</h2> <p>Rosette cornichons</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Chausson aux pommes</p>
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



« 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.

Semaine du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 Betteraves / maïs Quenelles nature sauce crème Haricots blanc Suisse aromatisé Fruit de saison	 Carottes rapées Pâtes à la bolognaise (plat complet) Yaourt nature sucré Gaufre	 Œuf à la Parisienne Rôti de dinde au jus Haricots verts persillés Vache qui rit Crème vanille	 Salade verte Brandade de poisson (plat complet) Cantal à la coupe Muffin pépite chocolat	  Fête travail
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		 Agriculture biologique		 Filière Marine Engagée
L LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs		



Le muguet dans la tradition française du 1er mai

En France, le muguet est associé à la tradition du 1er mai, jour de la fête du travail. Cette tradition remonte au 16ème siècle, lorsque le roi Charles IX avait l'habitude d'offrir des brins de muguet en guise de porte-bonheur aux dames de sa cour.

Cette pratique s'est ensuite répandue dans la population, et aujourd'hui, les Français s'échangent des brins de muguet le 1er mai en signe de chance et de bonheur pour l'année à venir.

« 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.