

























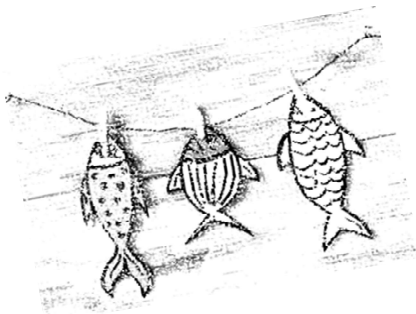


# MENU

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

    	<p><b>Lundi</b> </p> <p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi</b> </p> <p>Betteraves rouges en vinaigrette </p> <p>Sauté de volaille au jus </p> <p>Courgettes béchamel </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème chocolat </p>	<p><b>Mercredi</b></p>	<p><b>Jendredi</b> </p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Boulettes d'agneau au jus </p> <p>Haricots verts </p> <p>St nectaire à la coupe</p> <p>Gâteau au chocolat du chef </p>	<p><b>Vendredi</b> </p> <p>Persillade de pdt</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Poêlée de carottes et butternutt </p> <p>Samos</p> <p>Flan gélatifié vanille</p>
	<p> Cuisiné par nos chefs</p>	<p> Menu végétarien</p>	<p> Agriculture biologique</p>	<p> Filière Marine Engagée</p>	
<p><b>L</b> LOCAL</p>	<p> Origine France</p>	<p> Pâtissé par nos chefs</p>			



Un **poisson d'avril** est une plaisanterie ou une farce que l'on fait le 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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.