













Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 24 au 28 Février 2025



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Chou rouge Bio  Endive bio vinaigrette Salade de pomme de terre, tomate et volaille	 Betterave  Carotte bio râpée Taboulé de quinoa, carotte mimolette	Pâté de campagne Salade de blé aux légumes Salade iceberg	Chou-fleur Rillettes de porc Sade de riz façon niçoise	Cake paprika, poivron et tomate Iceberg, oignon citron vert Salade mexicaine
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Parmentier de légumes à la provençale 	Poisson blanc pané croustillant  Colombo de porc Gratin de pdt, épinard et raclette 	 Omelette Pizza Marguerita	 Nuggets Emmental Chili con carne Saucisse de Toulouse	 Filet de colin sauce bretonne  Haché de poulet sauce basquaise  Boulgour mexicaine
Sa garniture	Carotte Semoule	Ratatouille Farfalles	épinard béchamel Pdt Quartier persillée	Haricots plats aillés Riz créole	Gratin de chou-fleur Pdt boulangère
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Mimolette Carré fondu	Yaourt nature Saint Paulin Fromage frais	Yaourt nature Fourme d'Ambert Carré	Yaourt nature Edam Camembert	Yaourt nature Emmental Tartare nature
Desserts au choix	Compote pomme-fraise Corbeille de fruits Donuts au sucre Chocolat liégeois	Compote pomme-abricot Corbeille fruits frais Eclair chocolat Pomme au four	Crème vanille Far breton aux pruneaux Smoothie abricot-pomme-banane	Flan vanille caramel Crème légère à la banane Gâteau au chocolat Corbeille de fruits	Entremets caramel Gâteau aux pommes Jus à la centrifugeuse Corbeille de fruits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 3 au 7 Mars 2025



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave et pomme Concombre rondelle Pâté Breton	Courgette râpée ciboulette Salade de blé, tomate, concombre Salade exotique	Céleri râpé Jambon sec Radis	Carotte cake Chou blanc, pommes et noix Œufs durs	Carotte râpée et raisin sec Salade de cœur de palmier et maïs Salade de patate, poivron et maïs
Plat protidique	Beignets de calamars Haché de veau aux herbes Gratin de pdt, épinard et raclette	Jambon grille Poulet sauté sauce barbecue Chili sin carné	Emincé de porc aux olives Tortilla Campesina Coquille à la crème de betterave	Sauté de dinde romarin Saucisse rougail Couscous végétal	Boulette de bœuf-volaille Filet de colin pané Croque butternut, épinard champignon emmental
Sa garniture	Blé pilaf Poêlée de légumes	Carotte Riz	Haricots verts persillés Coquille	Gratin de chou-fleur Semoule	Courgettes braisées Penne
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Emmental Cantafrais	Yaourt nature Kiri Tomme grise	Yaourt nature Brie Fromage frais	Yaourt nature Camembert	Yaourt nature Vache qui rit Brie
Desserts au choix	Beignet chocolat-noisette Crème dessert vanille Milkshake banane Corbeille de fruits	Corbeille de fruits frais Compote pomme-abricot Eclair chocolat Fromage blanc	Compote pomme Corbeille de fruits frais Far breton Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits frais Entremet caramel Gâteau chocolat Riz au lait	Compote de pomme Corbeille de fruits frais Gâteau au yaourt Salade de fruits frais



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien














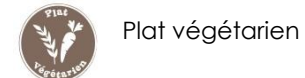
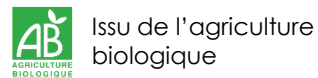
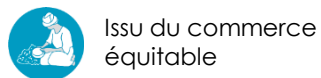
Plat du chef

Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 10- au 14 Mars 2025











	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betterave Bio vinaigrette Salade iceberg Taboulé	 Blé vinaigrette Carotte Bio râpée Concombre et maïs	Carotte et céleri râpée Chou-blanc Rillettes de porc	Cake lardon, cheddar oignon Endive et pommes Penne, brocolis au pesto rouge	Concombre rondelle Feuilleté au fromage Panais frais en rémoulade
Plat protidique	  Nuggets emmental Aiguillette de poulet sauce forestière Riz Thaï suce butternut	  Tarte aux légumes Haché de veau sauce pizzaiolo Penne bolognaise	  Couscous végétal Croissant au jambon	  Faritas haricot rouge, courgette Hot dog Paëlla poulet encornet chorizo	 Escalope de dinde viennoise Filet de merlu Parmentier de légumes
Sa garniture	Ratatouille Blé	Courgettes Penne	Pdt boulangère Niçoise de légumes	Pomme de terre rissolée Salade verte	Carotte Pdt persillées
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Mimolette Carré fondu	Yaourt nature Tomme grise Emmental	Yaourt nature St Paulin kiri	Yaourt nature Petit moulé ail fines herbes Tomme blanche	Yaourt nature Gouda Petit moulé nature
Desserts au choix	Corbeille de fruits frais Compote de poire Riz au lait Barre Bretonne	Corbeille de fruits frais Crème caramel Compote de pomme Tarte pomme alsacienne	Corbeille de fruits frais Entremet chocolat Far Breton aux pruneaux Compote pomme banane	Corbeille de fruits frais Crème vanille Compote pomme-abricot Smoothie poire miel	Corbeille de fruits frais Compote pomme fraise Liégeois chocolat Jus à la centrifugeuse



Menus communs 2025/ 5 composantes

Du 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Houmous brocoli Rillettes de porc Salade de pâte à l'orientale	Carotte bio râpé  Chou blanc Salade de pomme de terre	Salade de blé en vinaigrette Cœur de palmier et betterave Concombre et maïs	Carotte râpé Rillette de sardine et céleri Salade de blé, concombre à la menthe	Betterave et œufs durs Chou-fleur Salade verte et edam
Plat protidique	  Nuggets à l'emmental Colombo de porc Chili sin carne	 Boulette de bœuf à la catalane Pilon de poulet sauce barbecue Parmentier de légumes à la provençale	 Pizza poivron chèvre Saucisse de Toulouse	  Blanquette de dinde Samoussa de légumes Lasagne de légumes	 Filet de merlu Nuggets de poulet Couscous végétal
Sa garniture	Ratatouille riz	Carotte Semoule	Purée de patate douce Salade verte	Chou-fleur béchamel Pâte torsade	Epinard à la crème Pomme de terre quartier persillée
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Kiri Brie	Yaourt nature Edam Carré fondu	Yaourt nature Petit moulé Camembert	Yaourt nature Emmental Gouda	Yaourt nature Montcadi Moulu aux noix
Desserts au choix	Corbeille de fruits frais Compote de pomme Fromage blanc Muffin aux pépites de chocolat	Corbeille de fruits frais Eclair à la vanille Compote pomme banane Flan vanille caramel	Corbeille de fruits frais Tarte au chocolat Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits frais Mousse coco Smoothie crémeux à l'ananas Flan pâtissier	Corbeille de fruits frais Gâteau au yaourt Fruit à la centrifugeuse Entremet chocolat



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef













Menus communs 2025/ 5 composantes

Du 24 au 28 Mars 2025



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou-fleur, tomate et maïs Pâté breton Salade coleslaw	 Betterave bio Concombre à la crème Salade de pâte, tomate et mimolette	 Concombre bio menthe fraîche Salade d'endive et croûtons Pâté de foie	Cake pot Age Carotte râpée Salade de riz aux crevettes	Céleri râpé Chou-chinois Taboulé
Plat protidique	  oulet basquaise Couscous végétal	 Chipolata Merguez Riz Korma butternut marron	 Croque-monsieur chèvre et pomme Lasagne épinard e tricotta	 Parmentier de colin Parmentier de légumes à la provençale Penne bolognaise	  Beignets de calamar Porc sauté au caramel Dalh de lentille corail
Sa garniture	Haricots verts persillés Semoule	Blé Carotte	Pomme de terre grenaille Haricots plats	 Chou-fleur bio en béchamel Penne	Epinard en branche au jus Riz aux petits légumes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie Tartare nature	Yaourt nature Kiri Tomme blanche	Yaourt nature Fourme d'Ambert AOP Saint Nectaire AOP	Yaourt nature Emmental Fromage frais demi-sel	Yaourt nature Cantal AOP Tartare
Desserts au choix	Corbeille de fruits frais Beignet choco-noisette Compote de pomme Smoothie poire miel	Corbeille de fruits frais Gaufre liégeoise Mousse au chocolat au lait Compote de fruits	Corbeille de fruits frais Clafoutis pêche amande Semoule au lait Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits frais Compote de poire Crêpe au sucre Gâteau basque	Corbeille de fruits frais Flan vanille caramel Cake au chocolat Fruits frais à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien













Plat du chef

Menus communs 2025 / 5 composantes

Du 31 Mars au 4 Avril



Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Endives bio en vinaigrette  Salade de maïs, poivron et emmental	Chou-chinois Concombre à la crème Salade de riz aux crevettes	Carotte râpée Pâté de campagne Salade de blé aux légumes	Chou-chinois et carotte râpée Pâté breton Salade de riz à la niçoise	Betterave bio vinaigrette Cake au paprika, poivron et tomate Chou-blanc
Plat protidique	Merguez Chipolata Couscous végété 	 Escalope de porc, sauce champignon Nem de poulet Samoussa de légumes 	 Croissant au jambon Boulgour Korma	 Haché de poulet basquaise Hachis parmentier au Bœuf Hachis parmentier aux légumes 	 Colin pané au riz soufflé Escalope de dinde viennoise Curry de légumes 
Sa garniture	Légume couscous Semoule	Riz bio  Poêlée chinoise	Epinard en branche Purée de pomme de terre	Salade verte	Brocolis Pomme de terre rissolé
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Fromage frais ail et fines herbes Mimolette	Yaourt nature St Paulin Fromage demi-sel	Yaourt nature Bleu Cœur de dame	Yaourt nature St Nectaire AOP Edam	Yaourt nature Emmental Tartare nature
Desserts au choix	Barre Bretonne Compote de pomme Liégeois chocolat Yaourt crème de citron	Salade de fruits Tarte noix d coco Fromage blanc Corbeille de fruits	Compote pomme abricot Millefeuille Smoothie abricot banane	Compote pomme banane Entremet caramel Crème vanille Cake au chocolat	Compote de pomme Jus de fruits à la centrifugeuse Mousse citron Tarte Alsacienne



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 16 au 20 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					
Plat protidique					
Sa garniture					
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix					



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef