

MENU

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	 Chou blanc vinaigrette 		Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Paupiette de veau au jus 	 Omelette nature 			Blanquette de poisson 
	Poêlée de légumes 	 Gnocchis 		Farfalles 	Ratatouille
	Emmental	Gouda 	Petit moulé	Carré Roussot à la coupe	Yaourt aromatisé
	Liégeois vanille	Compote poires 	Salade de fruits	Fruit de saison	Mini beignet nature
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien 	Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL		 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



Le mois de juin est le premier mois de l'été: le solstice a lieu aux environs du 21 juin et c'est aussi le jour le plus long de l'année. Chez les jeunes, le mois de juin peut avoir deux significations : soit ce sont les vacances qui commencent, soit c'est le mois fatidique des examens de fin d'année.

« 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 mer. ven. FÉRIÉ				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Sauté de porc sauce brune Ebly Brie à la coupe Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Aiguillette de poulet sauce Espagnole Macaronis Fromage blanc nature Compote pom/abricots	Concombre vinaigrette Nugget's de blé Pomme boulangère Yaourt au lait entier Fruit de saison	Quiche lorraine Quenelles de brochet sauce béchamel Carottes persillées Petit suisse aux fruits Tarte abricots du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L LOCAL		Origine France		Pâtissier par nos chefs

Que veut dire le mot "Pentecôte" ? Du grec pentêkostê qui signifie « cinquantième », la Pentecôte est célébrée cinquante jours après Pâques.



MENU

Semaine du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Duo de crudités	Rosette	Tomate vinaigrette	Melon	Salade Thon / tomate
Fruits et légumes	Cordon bleu de dinde	Hachis parmentier (plat complet)	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailon de merlu sauce citron
Viandes, poissons, œufs	Haricots verts	Petit moulé nature	Purée de carottes	Salade verte	Coquillettes
Céréales, légumes secs	Tomme blanche	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Fromage blanc
Produits sucrés	Compote de pommes		Roulé confiture	Cake aux pépites de chocolat du chef	Pastèque
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



La Fête de la musique a lieu à travers le monde le 21 juin (date qui coïncide le plus souvent avec le premier jour de l'été dans l'hémisphère nord), principalement le soir et la nuit jusqu'au lendemain matin.



« 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.

MENU

semaine du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Betteraves vinaigrette 	Salami	Salade verte	Carotte rapée vinaigrette 	Melon
	Grignottines de porc sauce tomate 	Escalope viennoise 	Lasagnes	Pâté pomme de terre 	Beignets de calamar
	Purée de pdt 	Petit pois carottes 	(plat complet)	(plat complet)	Chou fleur béchamel 
	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Emmental	Samos	Vache qui rit
	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Donut's
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
 LOCAL		 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



On peut tous y arriver ! Au moins 5 fruits et légumes par jour, ça signifie au moins 5 “portions” en tout de fruits et/ou de légumes. “
Des fruits ou des légumes ? ”
L'idéal est de manger des deux.

« 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 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

		STOCK TAMPON				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés		VEGETARIEN Œuf mayonnaise Pizza fromage Haricots beurre Brie à la coupe Madeleine	Menu végétarien Tomates vinaigrette Burger de veau au jus Frites Chanteneige Fruit de saison	Agriculture biologique Persillade de pdt Sau^{te} de porc au jus Epinards à la crème Mimolette Chouquettes	Pêche responsable Pâté de volaille Raviolis (plat complet) St Paulin Compote de fruits	Pêche responsable Melon Colin sauce armoricaine Riz Fromage blanc sucré Cookie pépites chocolat
Cuisiné par nos chefs L LOCAL		Origine France Origine France		Pâtissé par nos chefs Pâtissé par nos chefs		



L'année scolaire touche à sa fin, il est maintenant temps de profiter de vacances bien méritées.

Très bel été à tous, amusez vous!



« 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.