

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Salade de riz	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Paupiette de veau au jus	Omelette nature	Rôti de dinde sauce crème	Jambon braisé sauce tomate	Blanquette de poisson
	Poêlée de légumes	Patate douce	Haricots verts	Farfalles	Ratatouille
	Emmental	Gouda	Petit moulé	Cantal à la coupe	Yaourt aromatisé
	Crème caramel	Compote de poire	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux abricots du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
L	LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



Quelle est la symbolique du mois de juin ?

Juin est le mois de la rose, la reine des fleurs. Symbole d'amour, de passion et de beauté, la rose est l'une des fleurs les plus populaires dans le monde.

« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes					
Viandes, poissons, œufs					
Céréales, légumes secs					
Produits sucrés					
	Chou fleur vinaigrette Bouchée à la reine (plat complet) Edam Crème chocolat	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 Compote pomme abricot	Concombres vinaigrette Nugget's de blé L Pommes boulangères Yaourt au lait entier L Fruit de saison	Salade thon tomates Beignet de calamar Carottes persillées Vache picon Beignet aux pommes
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		

Une nouveauté gourmande : la bouchée à la reine au poulet et champignons préparée par notre chef



« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Duo de crudité	Rosette	Tomates vinaigrette	Melon	Feuilleté hot dog
Fruits et légumes	Cordon bleu	Hachis parmentier (plat complet)	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailillon de merlu sauce citron
Viandes, poissons œufs	Haricots verts	Petit moulé nature	Cordiale de légumes	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		Œuf au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	Pâtèque
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		

L'été est une saison synonyme de lumière, de chaleur et de liberté. Les journées s'allongent, le soleil illumine les paysages et la nature atteint son apogée. C'est une période propice aux vacances, aux voyages et aux moments de détente en famille ou entre amis.



« 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 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Melon
Viandes, poissons, œufs	Jambon blanc	Salami	Lasagnes	Pâté aux pomme de terre	Quenelles de brochet sauce blanche
Céréales, légumes secs	Purée de pdt	Petit pois carottes	(plat complet)	(plat complet)	Chou fleur
Produits sucrés	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Emmental	Samos	Vache qui rit
	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise confiture
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée		
LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



Les fruits de l'été sont appréciés pour leur fraîcheur, leurs couleurs vives et leurs saveurs sucrées. Parmi les plus populaires, on retrouve :

- Pastèque : très rafraîchissante et riche en eau.
- Melon : parfumé et idéal lors des fortes chaleurs.
- Pêche et Nectarine : juteuses et sucrées.
- Abricot : doux et riche en vitamines.
- Cerise : petit fruit gourmand très apprécié.
- Fraise et Framboise : parfaites en dessert ou en salade de fruits.

Ces fruits symbolisent souvent la convivialité, les vacances et les repas en plein air pendant la saison estivale.



« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Euf mayonnaise	Tomates vinaigrette	Persillade de pdt	Pâté de volaille	Melon
Fruits et légumes	Pizza fromage	Burger de veau au jus	Sauté de porc au jus	Raviolis	Colin sauce armoricaine
Viandes, poissons, œufs	Haricots beurre	Frites	Epinard à la crème	(plat complet)	Riz
Céréales légumes secs	St Nectaire à la coupe	Chanteneige	Petit moulé	St Paulin	Fromage blanc sucré
Produits sucrés	Madeleine	Fruit de saison	Chouquettes	Compote de fruits	Cookie pépite chocolat
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs		



Dernière sonnerie, derniers repas à la cantine
avant les vacances !

Toute l'équipe vous souhaite un été lumineux et gourmand,
rempli de rires, de découvertes et de moments inoubliables.

Profitez bien de vos vacances et à bientôt !



« 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.