

**Lundi**

Taboulé

Paupiette de veau au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Crème caramel

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianades, poissons cuits

Céréales, légumes secs

Produits sucrés

**Mardi**

Chou blanc vinaigrette

Omelette nature

Patate douce

Gouda

Compote de poire

Menu végétarien

Origine France

**Mercredi**

Salade de riz

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts

Petit moulé

Salade de fruits

**Jendredi**

Macédoine mayonnaise

Jambon braisé sauce tomate

Farfalles

Cantal à la coupe

Fruit de saison

**Vendredi**

Tomates vinaigrette

Blanquette de poisson

Ratatouille

Yaourt aromatisé

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

« 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**

Chou fleur vinaigrette

Bouchée à la reine  
(plat complet)

Edam

Crème chocolat

**Mardi**

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc sauce brune

Ebly

Emmental

Fruit de saison

**Mercredi**

Chou rouge vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce Espagnole

Macaronis

Fromage blanc

Compote pomme abricot

**Judi**

Concombres vinaigrette

Nugget's de blé

Pommes boulangères

Yaourt au lait entier

Fruit de saison

**Vendredi**

Salade thon tomates

Beignet de calamar

Carottes persillées

Vache picon

Beignet aux pommes



	Agriculture biologique			
L	LOCAL			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. »

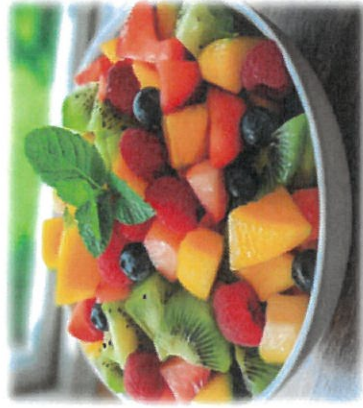
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



Semaine du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Judi</b>	<b>Vendredi</b>
    	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Purée de pdt Emmental Yaourt vanille	Salami Escalope viennoise Petit pois carottes Buchette de chèvre Fruit de saison	Salade verte Lasagnes (plat complet) Emmental Mousse au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Pâté aux pommes de terre (plat complet) Samos Fruit de saison	Melon Quenelles de brochet sauce blanche Chou fleur Vache qui rit Génoise confiture
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien		Agriculture biologique		
L LOCAL	 Origine France				
			 Filière Marine Engagée 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.

# MENU

Semaine du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jendredi**

**Vendredi**



Œuf mayonnaise



Pizza fromage

Salade verte

Yaourt nature

Madeleine



Tomates vinaigrette

Burger de veau au jus



Frites

Chanteneige

Fruit de saison

Persillade de pdt

Sauté de porc au jus



Epinard à la crème

Petit moulé

Chouquettes

Paté de volaille

Raviolis

(plat complet)

St Paulin

Compote de fruits

Melon



Colin sauce armoricaine

Riz



Fromage blanc sucré

Cookie pépité chocolat



Cuisiné par nos chefs

L LOCAL



Menu végétarien



Origine France



Agriculture biologique



Pâtissé par nos chefs



Filière Marine Engagée



☺ 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.