

**MENU**

Semaine du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

**Lundi**

Chou fleur vinaigrette

**Bouchée à la reine**  
 (plat complet)

Edam

Crème chocolat

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianes, poissons oeufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

**Mardi**

Belleraves vinaigrette

Sauté de porc sauce brune

Ebly

Brie à la coupe

Fruit de saison

**Mercredi**

Chou rouge vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce Espagnole

Macaronis

Fromage blanc

Compote pomme abricot

**Judi**


**⚠ SORTIE SCOLAIRE**

Repas fourni par les parents

**Vendredi**

**⚠ SORTIE SCOLAIRE**

Repas fourni par les parents

	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.