

Semaine du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Que de crudité Cordon bleu Haricots verts Tomme blanche Compote de pommes	Rosette Hachis parmentier (plat complet) Petit moulé nature Fruit de saison	Tomates vinaigrette Bœuf bourguignon Cordiale de légumes Yaourt nature sucré Œuf au lait	Melon Tertillas-omelette aux oignons Salade verte Camembert à la coupe Cake aux pépites de chocolat du chef	Feuilleté hot dog Médaillon de merlu sauce citron Coquillettes Fromage blanc Pastèque

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L	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. »