

MENU

Semaine du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026



Vendredi



Mercredi

Mardi

Lundi

<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Vandres, poissons, œufs</p> <p>Céréales, légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pâté aux pommes de terre (plat complet)</p> <p>Salade verte</p> <p>Lasagnes (plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pâté aux pommes de terre (plat complet)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Quenelles de brochet sauce blanche</p> <p>Chou fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Généoise confiture</p>
--	---	---	---	---	---

<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Filière Marine Engagée</p>
---	--	--	-------------------------------



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 rafraichissante 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.