

# MENU

Semaine du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi		
	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.

# MENU

Semaine du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
    	Chou fleur vinaigrette <b>Bouchée à la reine</b> (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 Pommes boulangères Yaourt au lait entier 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.

# MENU

Semaine du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jedi</b>	<b>Vendredi</b>
	Duo de crudité	Rosette	Tomates vinaigrette	Melon	Feuilleté hot dog
	Cordon bleu	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailon de merlu sauce citron
	Haricots verts	(plat complet)	Cordiale de légumes	Salade verte	Coquillettes
	Tomme blanche	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Fromage blanc
Compote de pommes	Fruit de saison	Euf au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	Pastèque	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Fillière 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

	<b>Lundi</b> ☁	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jedi</b> 🌱	<b>Vendredi</b>
	Betteraves vinaigrette	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette ☁	Melon
	Jambon blanc 🇫🇷	Escalope viennoise	Lasagnes 🇫🇷 (plat complet)	Pâté aux pomme de terre 🇫🇷 (plat complet)	Quenelles de brochet sauce blanche
	Purée de pdt ☁	Petit pois carottes ☁	Emmental	Samos	Chou fleur ☁
	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Vache qui rit 🍰
Crème vanille	Fruit de saison			Génoise confiture	
☁ Cuisiné par nos chefs	🌱 Menu végétarien	🇫🇷 Origine France	🌿 Agriculture biologique	🐟 Filière Marine Engagée	
L LOCAL			🍰 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. »

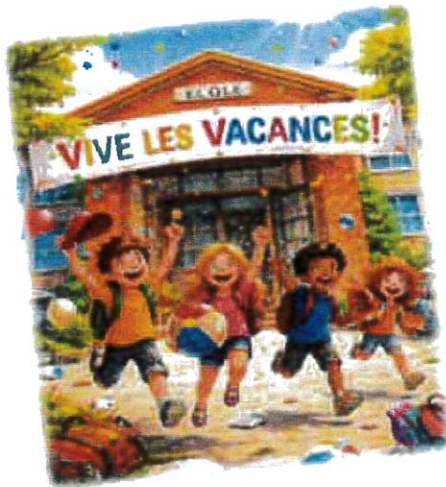
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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	Judi	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, oeufs	Haricots beurre	Frites	Epinard à la crème	(plat complet)	Riz		
Céréales légumineuses	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
<b>L</b>	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.