


































# MENU

Semaine du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendredi	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
 LOCAL	 LOCAL	 Origine France	 Origine France	 Pâtissé par nos chefs	 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade thon tomates
Viandes, poissons œufs	<b>Bouchée à la reine</b> (plat complet)	Sauté de porc sauce brune	Aiguillette de poulet sauce Espagnole	Nugget's de blé	Beignet de calamar
Céréales légumes secs		Ebly	Macaronis	Pommes boulangères	Carottes persillées
Produits sucrés	Edam	Emmental	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Vache picon
	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit de saison	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.

    	<h2>Lundi</h2> <p> Carottes râpées </p> <p>Cordon bleu  </p> <p>Salade verte </p> <p>Chanteneige </p> <p>Compote de pommes </p>	<h2>Mardi</h2> <p>Rosette </p> <p>Hachis parmentier   (plat complet)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Mercredi</h2> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Bœuf bourguignon  </p> <p>Cordiale de légumes </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Euf au lait</p>	<h2>Jedi</h2> <p>Melon </p> <p>Tortillas omelette aux oignons</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef </p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Feuilleté hot dog </p> <p>Médailillon de merlu sauce citron </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pastèque</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
 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. 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 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu <span style="color: green;">di</span> 	Vendredi
	Craves vinaigrette 	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette 	Melon
	Boulettes de bœuf au jus  	Escalope viennoise	Lasagnes 	Pâté aux pommes de terre  	Quenelles de brochet sauce blanche 
	Purée de pat. 	Petit pois carottes 	(plat complet)	(plat complet)	Chou fleur 
	Emmental 	Buchette de chèvre	Emmental	Samos	Vache qui rit 
	Yaourt vanille 	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise confiture 
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
 LOCAL		 Origine France		 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		
Produits laitiers							
Fruits et légumes							
Viandes, poissons œufs							
Céréales légumes secs							
Produits sucrés							
	<p><b>Euf mayonnaise</b>   </p> <p><b>Pizza fromage</b> </p> <p><b>Salade verte</b> </p> <p><b>Yaourt nature</b> </p> <p><b>Madeleine</b> </p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b> </p> <p><b>Burger de veau au jus</b> </p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Persillade de pdt</b> </p> <p><b>Sauté de porc au jus</b>  </p> <p><b>Epinard à la crème</b></p> <p><b>Petit moulé</b></p> <p><b>Chouquettes</b> </p>	<p><b>Paté de volaille</b></p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p><b>St Paulin</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Colin sauce armoricaine</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Fromage blanc sucré</b></p> <p><b>Cookie pépite chocolat</b></p>		
	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
<b>L</b>	<b>LOCAL</b>		<b>Origine France</b>		<b>Pâtissé par nos chefs</b>		



 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.