































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 
	 Menu végétarien		 Agriculture biologique		 Filière Marine Engagée
 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

« 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		
							
							
							
							
							
	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade thon tomates		
	Bouchée à la reine (plat complet)	Sauté de porc sauce brune	Aiguillette de poulet sauce Espagnole	Nugget's de blé	Beignet de calamar		
	Edam	Ebly	Macaronis	Pommes boulangères	Carottes persillées		
	Crème chocolat	Emmental	Fromage blanc	Yaourt au lait entier	Vache picon		
		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.

    	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
	Carottes râpées	Rosette	Tomates vinaigrette	Melon	Feuilleté hot dog
	Cordon bleu	Hachis parmentier (plat complet)	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médaille de merlu sauce citron
	Haricot verts	Petit moulé nature	Cordiale de légumes	Salade verte	Coquillettes
	Chanteneige	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Fromage blanc
Compote de pommes		Œuf au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	Pastèque	
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière 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



« 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	Judi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Melon
	Boulettes de bœuf au jus	Escalope viennoise	Lasagnes	Pâté aux pomme de terre	Quenelles de brochet sauce blanche
	Purée de pdt	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		
L 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	Œuf mayonnaise	Tomates vinaigrette	Persillade de pdt	Paté de volaille	Melon
Viandes, poissons, œufs	Pizza fromage	Burger de veau au jus	Sauté de porc au jus	Raviolis	Colin sauce armoricaine
Céréales légumes secs	Salade verte	Frites	Epinard à la crème	(plat complet)	Riz
Produits sucrés	Yaourt nature	Chanteneige	Petit moulé	St Paulin	Fromage blanc sucré
	Madeleine	Fruit de saison	Chouquettes	Compote de fruits	Cookie pépite chocolat
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée		
L 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.