

Lundi

Taboulé

Paupiette de veau au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Crème caramel

Produits laitiers

Fruits et légumes

Vianades, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Produits sucrés

Mardi

Chou blanc vinaigrette

Omelette nature

Patate douce

Gouda

Compote de poire

Menu végétarien

Mercredi

Salade de riz

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts

Petit moulu

Salade de fruits

Judi

Macédoine mayonnaise

Jambon braisé sauce tomate

Farfalles

Cantal à la coupe

Fruit de saison

Vendredi

Tomates vinaigrette

Blanquette de poisson

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Tarte aux abricots du chef

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
	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	Jendredi	Vendredi
    	   	    	    	    	    

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.

Semaine du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
    	    	   	    	    	    

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

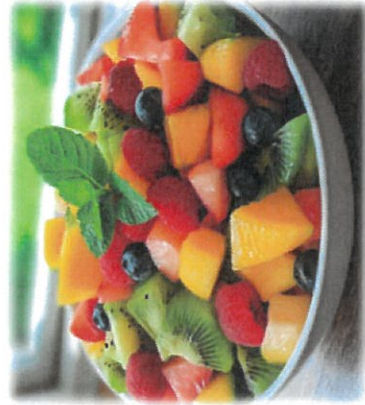


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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.

Semaine du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi		Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Vianes, poissons, oeufs Céréales légumineuses Produits sucrés	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Purée de pdt Emmental Yaourt vanille	Salami Escalope viennoise Petit pois carottes Buchette de chèvre Fruit de saison	Salade verte Lasagnes (plat complet) Emmental Mousse au chocolat	Produits végétaux Carottes râpées vinaigrette Pâté aux pommes de terre (plat complet) Samos Fruit de saison	Melon Quenelles de brochet sauce blanche Chou fleur Vache qui rit Génoise confiture
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique		
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
    	Œuf mayonnaise   Pizza fromage  Salade verte  Yaourt nature  Madeleine 	Tomates vinaigrette  Burger de veau au jus   Frites  Chanteneige  Fruit de saison	Persillade de pdt  Sauté de porc au jus   Epinard à la crème  Petit moulé Chouquettes 	Paté de volaille Raviolis (plat complet) St Paulin Compote de fruits	Melon Colin sauce armoricaine  Riz Fromage blanc sucré Cookie pépité 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.