

MENU

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					
					
					
					
					
	Taboulé Paupiette de veau au jus Poêlée de légumes Emmental Liégeois vanille	Crème blanc vinaigrette Omelette nature Gnocchis Gouda Compote poires	Salade de Riz Pôti de dinde sauce crème Haricots verts Petit moulé Salade de fruits	Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf au jus Farfalles Carre Roussot à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Blanquette de poisson Ratatouille Yaourt aromatisé Mini beignet nature
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
L	LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



Le mois de juin est le premier mois de l'été: le solstice a lieu aux environs du 21 juin et c'est aussi le jour le plus long de l'année. Chez les jeunes, le mois de juin peut avoir deux significations : soit ce sont les vacances qui commencent, soit c'est le mois fatidique des examens de fin d'année.

« 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
Produits laitiers	Duo de crudités	Tomates vinaigrette	Rosette	Melon	Salade Thon / tomate
Fruits et légumes	Cordon bleu de dinde	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailillon de merlu
Viandes, poissons, œufs	Haricots verts	(plat complet)	Purée de carottes	Salade verte	sauce citron
Céréales, légumes secs	Tomme blanche	Chanteneige	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Coquillettes
Produits sucrés	Compote de pommes	Fruit de saison	Roulé confiture	Cake aux pépites de chocolat du chef	Fromage blanc
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs		



La Fête de la musique a lieu à travers le monde le 21 juin (date qui coïncide le plus souvent avec le premier jour de l'été dans l'hémisphère nord), principalement le soir et la nuit jusqu'au lendemain matin.



« 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi 	Vendredi
					
	Betteraves vinaigrette 	Salami	Salade verte	 Carotte rapée vinaigrette 	Melon
	Grignottines de porc sauce tomate   Purée de pdt 	Escalope viennoise	Lasagnes	Omelette nature  	Beignets de calamari
	Petit suisse aux fruits	Petit pois carottes 	(plat complet)	Patate douce 	Chou fleur béchamel 
	Crème vanille	Buchette de chèvre	Emmental	Camembert 	Vache qui rit
		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Donut's
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
	L LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	



On peut tous y arriver ! Au moins 5 fruits et légumes par jour, ça signifie au moins 5 “portions” en tout de fruits et/ou de légumes. “Des fruits ou des légumes ? ”
L'idéal est de manger des deux.

« 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.

			STOCK TAMPON						
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	  Euf mayonnaise Pizza fromage Haricots beurre Brie à la coupe Madeleine	 Tomates vinaigrette Steak haché bœuf au jus Frites Chanteneige Fruit de saison	 Persillade de pdt Sau^{ce} de porc au jus Epinards à la crème Mimolette Chouquettes	 Pâté de volaille Raviolis (plat complet) St Paulin Compote de fruits	 Melon Colin sauce armoricaine Riz Fromage blanc sucré Cookie pépites chocolat				
	 Cuisiné par nos chefs		 Menu végétarien		 Agriculture biologique		 Pêche responsable		
	L LOCAL		 Origine France		 Pâtissé par nos chefs				



L'année scolaire touche à sa fin, il est maintenant temps de profiter de vacances bien méritées.

Très bel été à tous, amusez vous!



« 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.