

Semaine du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi

Taboulé

Paupiette de veau au jus

Poêlée de légumes

Emmental

Crème caramel

Mardi

Cresson blanc vinaigrette

Omelette nature

Patate douce

Gouda

Compote de poire

Mercredi

Salade de riz

Rôti de dinde sauce crème

Haricots verts

Petit moulé

Salade de fruits

Jendredi

Macédoine mayonnaise

Jambon braisé sauce tomate

Farfalles

Cantal à la coupe

Fruit de saison

Vendredi

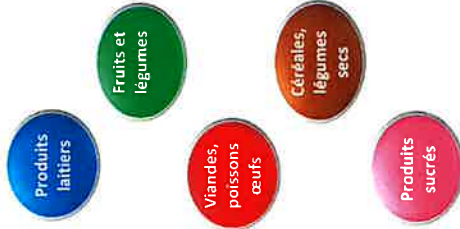
Tomates vinaigrette

Blanquette de poisson

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Tarte aux abricots du chef



Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

« 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

<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Bouchée à la reine</p> <p>(plat complet)</p> <p>Edam</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce brune</p> <p>Ebly</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet sauce Espagnole</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Pomme boulangère</p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade thon tomates</p> <p>Beignet de calamari</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Vache picon</p> <p>Beignet aux pommes</p>
--	---	--	---	--

- Produits laitiers
- Fruits et légumes
- Céréales légumes secs
- Viandes, poissons œufs
- Produits sucrés

<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Filière Marine Engagée</p>
---	--	--	-------------------------------

« 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

Que de crudité

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche

Compote de pommes

Mardi

Rosette

Hachis parmentier
(plat complet)

Petit moule nature

Fruit de saison

Mercredi

Tomates vinaigrées

Bœuf bourguignon

Cordiale de légumes

Yaourt nature sucré

Œuf au lait

Jendredi

Melon

Tortillas omelette aux
oignons

Salade verte

Camembert à la coupe

Cake aux pépites de
chocolat du chef

Vendredi

Feuilleté hot dog

Médailon de merlu
sauce citron

Coquillettes

Fromage blanc

Pâtisserie



Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	






« 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	Jendredi	Vendredi
	Betterraues vinaigrette	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Melon
	Jambon blanc	Escalope viennoise	Lasagnes (plat complet)	Pâté aux pommes de terre (plat complet)	Quenelles de brochet sauce blanche
	Purée de pdt	Petit pois carottes	Emmental		Chou fleur
	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Mousse au chocolat	Samos	Vache qui rit
	Crème vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Génoise confiture
	Menu végétarien		Agriculture biologique		
L	Origine France		Pâtissé par nos chefs		
LOCAL			Filière Marine Engagée		

« 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	Judi	Vendredi
	Ouf mayonnaise	Tomates vinaigrées	Pensillade de pdt	Paté de volaille	Melon
	Pizza fromage	Burger de veau au jus	Saut de porc au jus	Raviolis	Colin sauce américaine
	Haricots beurre	Frites	Epinard à la crème	(plat complet)	Riz
	St Nectaire à la coupe	Chanteneige	Petit moulé	St Paulin	Fromage blanc sucré
	Madeline	Fruit de saison	Chouquettes	Compote de fruits	Cookie pépité chocolat

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

« 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.