















	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeu-di	Vendredi	
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	<b>Taboulé</b> <b>Paupiette de veau au jus</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Emmental</b> <b>Crème caramel</b>	 <b>Chou blanc vinaigrette</b> <b>Omelette nature</b>  <b>Patate douce</b> <b>Gouda</b> <b>Compote de poire</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Rôti de dinde sauce crème</b> <b>Haricots verts</b> <b>Petit moulé</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Jambon braisé sauce tomate</b> <b>Farfalles</b> <b>Cantal à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Blanquette de poisson</b> <b>Ratatouille</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Tarte aux abricots du chef</b>	
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée		
	<b>L LOCAL</b>	 <b>Origine France</b>	 <b>Pâtissé par nos chefs</b>			



## 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	Edam	Ebly	Macaronis	Pommes boulangères	Carottes persillées
Produits sucrés	Crème chocolat	Brie à la coupe	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.

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jendredi</b>	<b>Vendredi</b>
	Duo de crudité	Rosette	Tomates vinaigrette	Melon	Feuilleté hot dog
	Cordon bleu	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailillon de merlu sauce citron
	Haricots verts	(plat complet)	Cordiale de légumes	Salade verte	Coquillettes
	Tomme blanche	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Fromage blanc
Compote de pommes	Fruit de saison	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 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.

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	Jedi 	Vendredi
 Produits laitiers	Betteraves vinaigrette	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette 	Melon 
 Fruits et légumes	Jambon blanc 	Escalope viennoise	Lasagnes 	Pâté aux pomme de terre 	Quenelles de brochet sauce blanche
 Viandes, poissons œufs	Purée de pdt 	Petit pois carottes 	(plat complet)	(plat complet)	Chou fleur 
 Céréales légumes secs	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Emmental	Samos	Vache qui rit 
 Produits sucrés	Crème 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					
Vandes, poissons œufs					
Céréales légumes secs					
Produits sucrés					
	<p><b>Euf mayonnaise</b></p> <p><b>Pizza fromage</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>St Nectaire à la coupe</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>Pâté 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	
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.