































	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendredi	Vendredi
 Produits laitiers	Taboulé	Chou blanc vinaigrette 	Salade de riz 	Macédoine mayonnaise 	Tomates vinaigrette 
 Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus 	Omelette nature 	Rôti de dinde sauce crème 	Jambon braisé sauce tomate 	Blanquette de poisson 
 Viandes, poissons œufs	Poêlée de légumes 	Patate douce 	Haricots verts 	Farfalles 	Ratatouille 
 Céréales, légumes secs	Emmental	Gouda 	Petit moulé	Cantal à la coupe	Yaourt aromatisé
 Produits sucrés	Crème caramel	Compote de poire 	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux abricots du chef 
 Cuisiné par nos chefs	 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 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. »

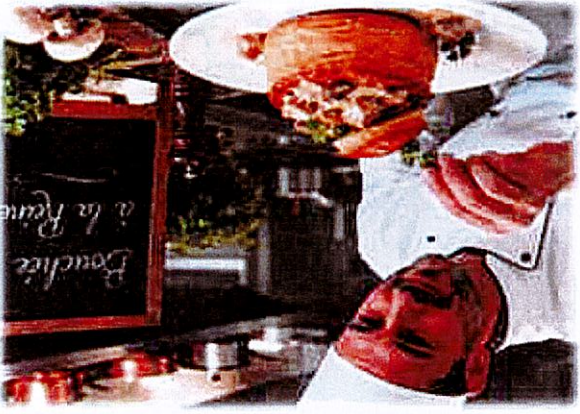
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Produits laitiers	Fruits et légumes	Vianes, poissons, œufs	Produits sucrés
Chou fleur vinaigrette	Bœuf à la reine (plat complet)	Edam	Crème chocolat
👉	👉	👉	👉
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Chou rouge vinaigrette	Bellemeuse vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Concombre vinaigrette
👉	👉	👉	👉
Sauté de porc sauce brune	Aiguillette de poulet sauce Espagnole	Maccaroni	Rugelia de blé
👉	👉	👉	👉
Brûlé à la coupe	Fromage blanc	Fromage blanc	Yaourt au lait entier
👉	👉	👉	👉
Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison
👉	👉	👉	👉

👉	Menu végétarien	🇫🇷	Origine France	👉	Pâtisseries par nos chefs
👉	Agriculture biologique	🇫🇷	Origine France	👉	Pâtisseries par nos chefs
👉	Filière Marine Engagée	🇫🇷	Origine France	👉	Pâtisseries 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, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
 SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
	Duo de crudité	Rosette	Tomates vinaigrette	Melon	Feuilleté hot dog
	Cordon bleu	Hachis parmentier (plat complet)	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailon de merlu sauce citron
	Haricots verts	Petit moulé nature	Cordiale de légumes	Salade verte	Coquillettes
	Tomme blanche	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 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.

MENU

7 LOCAL	Cuisine par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Pâtissé par nos chefs
<p>Lundi</p> <p>Belleauves-winaigrille</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pdl</p> <p>Petit saucisse aux fruits</p> <p>Crème vanille</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Vandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales</p> <p>légumes secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Mardi</p> <p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois-carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade verte</p> <p>Tasagnes</p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Filière Marine Engagée</p>
<p>Lundi</p> <p>Belleauves-winaigrille</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pdl</p> <p>Petit saucisse aux fruits</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Mardi</p> <p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois-carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade verte</p> <p>Tasagnes</p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Filière Marine Engagée</p>
<p>Lundi</p> <p>Belleauves-winaigrille</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pdl</p> <p>Petit saucisse aux fruits</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Mardi</p> <p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois-carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade verte</p> <p>Tasagnes</p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p>Filière Marine Engagée</p>



Les fruits de l'été ont 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.112-19 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. »

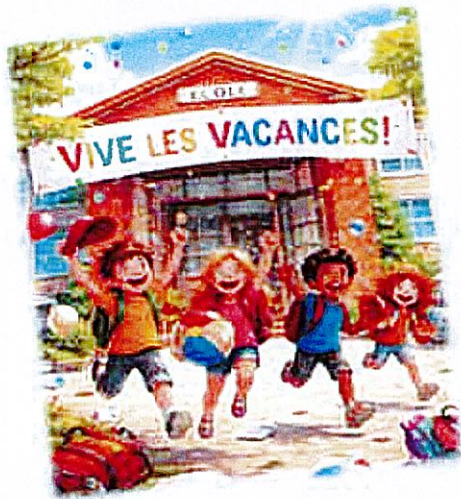
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Euf mayonnaise Pizza fromage Haricots beurre St Nectaire à la coupe Madeleine	Tomates vinaigrette Burger de veau au jus Frites Chanteneige Fruit de saison	Persillade de pdl Sauté de porc au jus Epinard à la crème Petit moulé Chouquettes	Pâté de volaille Raviolis (plat complet) St Paulin Compote de fruits	Melon Colin sauce armoricaine Riz Fromage blanc sucré Cookie pépite chocolat
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée		
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.