

MENU

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Taboulé Paupiette de veau au jus Poêlée de légumes Emmental Liégeois vanille	 Salade blanc vinaigrette  Omelette nature  Gnocchis Gouda Compote poires	Salade de Riz  Rôti de dinde sauce crème Haricots verts Petit moulé Salade de fruits	Macédoine mayonnaise  Rôti de bœuf au jus Farfalles Carré 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 Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	 Courgettes vinaigrette  Sauté de porc sauce brune  Ebly Babybel  Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette  Aiguillette de poulet sauce Espagnole  Macaronis Fromage blanc nature Compote pom/abricots	 Concombre vinaigrette  Nugget's de blé  Pomme boulangère Yaoourt au lait entier Fruit de saison	Quiche lorraine  Quenelles de brochet sauce béchamel  Carottes persillées Petit suisse aux fruits  Tarte abricots du chef
	 Menu végétarien			
	 Agriculture biologique			
	 Pêche responsable			
	 Pâtissé par nos chefs			

Que veut dire le mot "Pentecôte" ? Du grec pentêkostê qui signifie « cinquantième », la Pentecôte est célébrée cinquante jours après Pâques.



« 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.

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Duo de crudités Cordon bleu de dinde Haricots verts Tomme blanche Compote de pommes	Tomates vinaigrette Hachis parmentier (plat complet) Chanteneige Fruit de saison	Rosette Bœuf bourguignon Purée de carottes Yaourt nature sucré Roulé confiture	Melon Tortillas omelette aux oignons Salade verte Camembert à la coupe Cake aux pépites de chocolat du chef	Salade Thon / tomate Médailillon de merlu sauce citron Coquillettes Fromage blanc Pastèque
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique
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
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons, œufs  Céréales, légumes secs  Produits sucrés	Betteraves vinaigrette  Grignottines de porc saure tomate  Purée de pdt  Petit suisse aux fruits Crème vanille	Salami Escalope viennoise Petit pois carottes  Buchette de chèvre Fruit de saison	Salade verte Lasagnes (plat complet) Emmental Mousse au chocolat	Carotte rapée vinaigrette  Omelette nature  Patate douce  Camembert  Fruit de saison gateau d'anniversaire offert par la municipalité
				Melon Beignets de calamar Chou fleur béchamel  Vache qui rit Donut's
				
	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.

MENU

Semaine du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

STOCK TAMPON				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Produits laitiers	Œuf mayonnaise	Tomates vinaigrette	Persillade de pdt	Pâté de volaille
Fruits et légumes	Pizza fromage	Steak haché bœuf au jus	Saucisson de porc au jus	Raviolis
Viandes, poissons, œufs	Haricots beurre	Frites	Epinards à la crème	(plat complet)
Céréales, légumes secs	Brie à la coupe	Chanteneige	Mimolette	St Paulin
Produits sucrés	Madeleine	Fruit de saison	Chouquettes	Compote de fruits
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
	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.