



































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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade thon tomates
Viandes, poissons œufs	Bouchée à la reine (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	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.

    	<h2>Lundi</h2> <p> Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu  </p> <p>Haricot verts  </p> <p>Chanteneige </p> <p>Compote de pommes </p>	<h2>Mardi</h2> <p>Rosette </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Mercredi</h2> <p> Tomates vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Cordiale de légumes </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Œuf au lait</p>	<h2>Jendredi</h2> <p>Melon</p> <p>Tortillas omelette aux oignons</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef </p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Feuilleté hot dog</p> <p>Médailillon de merlu sauce citron </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pastèque</p>
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée	
 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. 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	 Salades vinaigrette	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette 	Melon
 Fruits et légumes	Boulettes de bœuf au jus  	Escalope viennoise	Lasagnes 	Pâté aux pommes 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	Emmental 	Buchette de chèvre	Emmental	Samos	Vache qui rit
 Produits sucrés	 Yaourt 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	 Pâtissés 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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
    	 <b>Euf mayonnaise</b>  <b>Pizza fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Madeleine</b>	 <b>Tomates vinaigrette</b> <b>Burger de veau au jus</b> <b>Frites</b> <b>Chanteneige</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Persillade de pdt</b>  <b>Sauté de porc au jus</b> <b>Epinard à la crème</b> <b>Petit moulé</b> <b>Chouquettes</b>	<b>Paté de volaille</b> <b>Raviolis</b> <b>(plat complet)</b> <b>St Paulin</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Melon</b>  <b>Colin sauce armoricaine</b> <b>Riz</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Cookie pépite chocolat</b>
					
<b>L LOCAL</b>	 <b>Origine France</b>		 <b>Pâtissé par nos chefs</b>		



☀️ 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.

