

MENU

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jendi	Vendredi
					
	Taboulé	Cresson blanc vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Paupiette de veau au jus	Omelette nature		Rôti de bœuf au jus	Blanquette de poisson
	Poêlée de légumes	Gnocchis		Farfalles	Ratatouille
	Emmental	Gouda		Carre Roussot à la coupe	Yaourt aromatisé
	Liégeois vanille	Compote poires		Fruit de saison	Mini beignet nature
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		Agriculture biologique	 Pêche responsable
 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.

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumes secs Produits sucrés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
mer. ven. FÉRIÉ	Betteraves vinaigrette Gaufre de porc sauce brune Ebly Brie à la coupe Fruit de saison		VÉGÉTARIEN Concombre vinaigrette Nugget's de blé Pomme boulangère Yaourt au lait entier Fruit de saison	Quiche lorraine Quenelles de brochet sauce béchamel Carottes persillées Petit suisse aux fruits Tarte abricots du chef
Cuisiné par nos chefs Menu végétarien Agriculture biologique Pêche responsable				
L LOCAL		Origine France		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.

MENU

Semaine du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi				Mardi			
    							
Duo de crudités Cordon bleu de France Haricots verts Tomme blanche Compote de pommes				Rosette Hachis parmentier (plat complet) Petit moulé nature Fruit de saison			
				Mercredi Jeudi 			
				Vendredi			
				Melon Tortillas omelette aux oignons Salade verte Camembert à la coupe Cake aux pépites de chocolat du chef			
				Salade Thon / tomate Médaillon de merlu sauce citron Coquillettes Fromage blanc Pastèque			
							
L LOCAL							
							
							
							



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.

MENU

semaine du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi
Produits laitiers				
Fruits et légumes				
Viandes, poissons, œufs				
Céréales légumineuses				
Produits sucrés				
	Betteraves vinaigrette Trignottines de porc sauce tomate Purée de pdt Petit suisse aux fruits Crème vanille	Salami Escalope viennoise Petit pois carottes Buchette de chèvre Fruit de saison	Carotte rapée vinaigrette Pâté, pomme de terre (plat complet) Samos Fruit de saison	Melon Beignets de calamari Chou fleur béchamel Vache qui rit Donut's
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
	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

	Lundi	Mardi	Mercredi	STOCK TAMPON Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	 	    	    	    	    
					
					
	L 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.