
























Semaine du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

| | Lundi | Mardi  | Mercredi | Jendredi | Vendredi |
|---|---|---|--|---|---|
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
| | <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></p> <p></p> <p></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 | Jeu | Vendredi |
|------------------------|---|---------------------------|------------------------|------------------------|---------------------|
| Produits laitiers | | | | | |
| Fruits et légumes | Chou fleur vinaigrette | Betteraves vinaigrette | | Concombres vinaigrette | Salade thon tomates |
| Viandes, poissons œufs | Bouchée à la reine (plat complet) | Sauté de porc sauce brune | | Nugget's de blé | Beignet de calamar |
| Céréales légumes secs | Edam | Ebly | | Pommes boulangères | Carottes persillées |
| Produits sucrés | Crème chocolat | Brie à la coupe | | Yaourt au lait entier | Vache picon |
| | | Fruit de saison | | Fruit de saison | Beignet aux pommes |
| | Cuisiné par nos chefs | Menu végétarien | Agriculture biologique | Filière Marine Engagée | |
| | 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.

Produits
laitiers

Fruits et
légumes

Vian-
des,
pois-
sons
œufs

Céréales
légumes
secs

Produits
sucrés

Lundi

Duo de crudité

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche

Compote de pommes

Mardi

Rosette

Hachis parmentier

(plat complet)

Petit moulé nature

Fruit de saison

Mercredi



Jendredi

Melon

Tortillas omelette aux
oignons

Salade verte

Camembert à la coupe

Cake aux pépites de
chocolat du chef

Vendredi

Feuilleté hot dog

Médaille de merlu
sauce citron

Coquillettes

Fromage blanc

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.

Semaine du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|      | <h2>Lundi</h2> <p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Jambon blanc</i></p> <p><i>Purée de pdt</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Crème vanille</i></p> | <h2>Mardi</h2> <p><i>Salami</i></p> <p><i>Escalope viennoise</i></p> <p><i>Petit pois carottes</i></p> <p><i>Buchette de chèvre</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <h2>Mercredi</h2> | <h2>Jedi</h2> <p><i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p><i>Pâté aux pomme de terre</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <h2>Vendredi</h2> <p><i>Melon</i></p> <p><i>Quenelles de brochet sauce blanche</i></p> <p><i>Chou fleur</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Génoise confiture</i></p> |
| |  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 | | |
|---|--|--|---|---|--|---|------------------------|
|      |  Euf mayonnaise  Pizza fromage Haricots beurre St Nectaire à la coupe Madeleine |  Tomates vinaigrette Burger de veau au jus Frites Chanteneige Fruit de saison |    | 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 |
| 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.