

	Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Chou 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 	Carré Roussot à la coupe	Yaourt aromatisé
	Liégeois vanille	Compote poires 	Fruit de saison	Mini beignet nature
	Cuisiné par nos chefs	 Menu	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

« 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

Betteraves  
vinaigrette

Sauté de porc sauce  
brune



Ebly

Brie à la coupe

Fruit de saison

## Jeudi



Concombre  
vinaigrette

Nugget's de blé

Pomme boulangère

Yaourt au lait entier

Fruit de saison

## Vendredi

Quiche lorraine

Quenelles de brochet  
sauce béchamel

Carottes persillées

Petit suisse aux  
fruits

Tarte abricots du  
chef

Cuisiné par nos chefs	Menu	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

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	Jeudi	Vendredi
    	Duo de crudités Cordon bleu de dinde Haricots verts Tomme blanche Compote de pommes	Rosette Hachis parmentier (plat complet) Petit moulé nature Fruit de saison	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	 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

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>Betteraves vinaigrette</p> <p>Grignottines de porc sauce tomate</p> <p>Purée de pdt</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crème vanille</p>	<h2>Mardi</h2> <p>Salami</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	 <h2>Jeudi</h2> <p>Carotte rapée vinaigrette</p> <p>Pâté pomme de terre (plat complet)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Melon</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Donut's</p>
				
				



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.

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.

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
				
				
				
				
				
	<p> <b>Œuf mayonnaise</b></p> <p> <b>Pizza fromage</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p><b>Madeleine</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Burger de veau au jus</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>STOCK TAMPON</b></p> <p><b>Pâté de volaille</b></p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p><b>St Paulin</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Colin sauce armoricaine</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b></p> <p><b>Cookie pépites chocolat</b></p>
	<b>Cuisiné par nos chefs</b>		<b>Menu</b>	
			<b>Agriculture biologique</b>	
	<b>LOCAL</b>		<b>Origine France</b>	
			<b>Pâtissé par nos chefs</b>	



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.

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 .