








	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
Fruits et légumes	Paupiette de veau au jus	Omelette nature	Jambon braisé sauce tomate	Blanquette de poisson
Viandes, poissons, œufs	Poêlée de légumes	Patate douce	Farfalles	Ratatouille
Céréales, légumes secs	Emmental	Gouda	Cantal à la coupe	Yaourt aromatisé
Produits sucrés	Crème caramel	Compote de poire	Fruit de saison	Tarte aux abricots du chef
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée
	 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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade thon tomates
Fruits et légumes	Bouchée à la reine	Sauté de porc sauce brune	Nugget's de blé	Beignet de calamar
Viandes, poissons œufs	(plat complet)	Ebly	L Pommes boulangères	Carottes persillées
Céréales légumes secs	Edam	Brie à la coupe	Yaourt au lait entier	Vache picon
Produits sucrés	Crème chocolat	Fruit de saison	L 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.













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>Duo de crudité</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes</p>	<h2>Mardi</h2> <p>Rosette</p> <p>Hachis parmentier (plat complet)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Jeudi</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>Médaille 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.



    	<h2>Lundi</h2> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</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>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pâté aux pomme de terre (plat complet)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Melon</p> <p>Quenelles de brochet sauce blanche</p> <p>Chou fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Génoise confiture</p>	
					
					



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.

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 Œuf mayonnaise  Pizza fromage  Haricots beurre St Nectaire à la coupe Madeleine	Mardi Tomates vinaigrette  Burger de veau au jus  Frites Chanteneige Fruit de saison	Jeudi Pâté de volaille Raviolis (plat complet) St Paulin Compote de fruits 	Vendredi Melon Colin sauce armoricaine  Riz  Fromage blanc sucré Cookie pépite chocolat
	 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filière Marine Engagée
 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.

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.

