

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Taboulé  Paupiette de veau au jus  Poêlée de légumes  Emmental  Liégeois vanille	 Chou blanc vinaigrette Omelette nature Gnocchis Gouda Compote poires	Salade de Riz Pâté de dinde saucée crème Haricots verts Petit moulé Salade de fruits	 Macédoine mayonnaise Rôti de boeuf au jus Farfalles Carré Roussot à la coupe Fruit de saison	 Tomates vinaigrette Blanquette de poisson Ratatouille Yaourt aromatisé Mini beignet nature

	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L	LOCAL	 Origine France		 Pâtissé par nos chefs



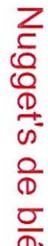
Le mois de juin est le premier mois de l'été: le solstice a lieu aux environs du 21 juin et c'est aussi le jour le plus long de l'année. Chez les jeunes, le mois de juin peut avoir deux significations : soit ce sont les vacances qui commencent, soit c'est le mois fatidique des examens de fin d'année.

« 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.

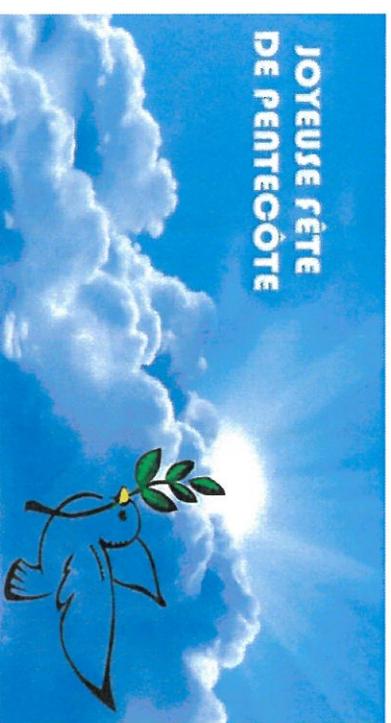
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés 	 Betteraves vinaigrette  Sauté de porc sauce brune  Ebly  Babybel  Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette  Aiguillette de poulet sauce Espagnole  Macaronis  Fromage blanc nature  Compote pom/abricots	 Concombre vinaigrette  Nuggets de blé  Dôme 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 L LOCAL	 Menu végétarien  Origine France	 Agriculture biologique	 Pâtissé par nos chefs	 Pêche responsable	

Que veut dire le mot "Pentecôte" ? Du grec pentêkostê qui signifie « cinquantième », la Pentecôte est célébrée cinquante jours après Pâques.

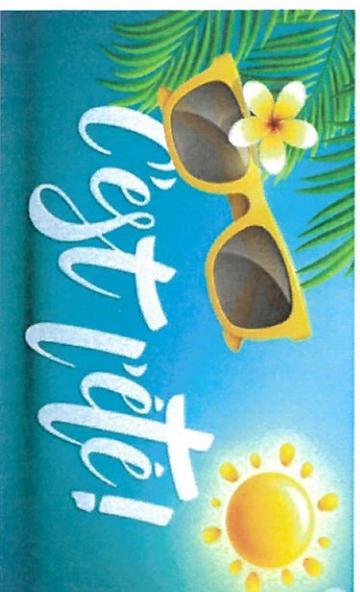


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

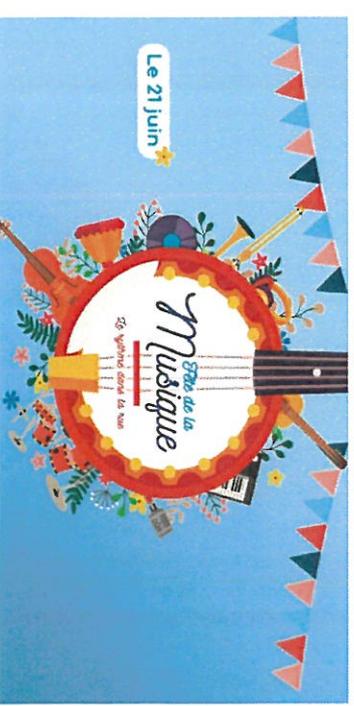
Pour des raisons d'approvisionnement, SOCIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOCIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Duo de crudités  Cordon bleu de dinde  Haricots verts  Tomme blanche  Compote de pommes	 Tomates vinaigrées Hachis parmentier (plat complet) Chanteneige Fruit de saison	 Rosette Boeuf bourguignon Purée de carottes Yaourt nature sucré Roulé confiture	 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
	Cuisiné par nos chefs				
L	LOCAL				
	 Menu végétarien  Origine France  Agriculture biologique  Pâtissé par nos chefs  Pêche responsable				



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.



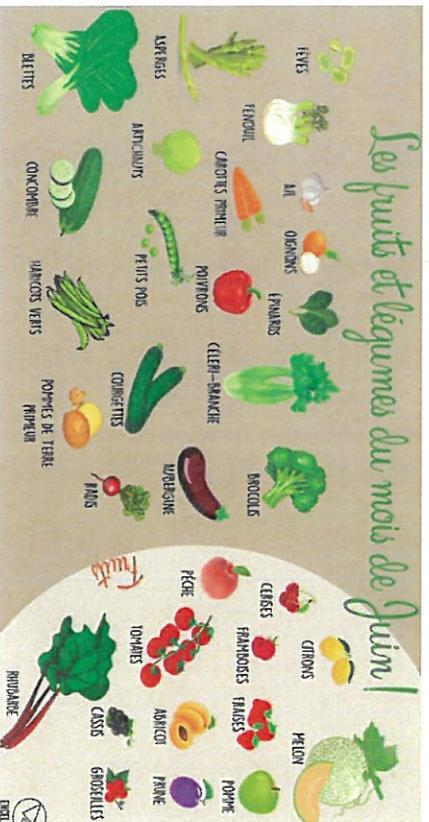
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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.

semaine du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Betteraves vinaigrette  Grignotines 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	Salade verte Lasagnes (plat complet) Emmental Mousse au chocolat	 Carotte rapée vinaigrette  Omelette nature Patate douce Camembert Fruit de saison	Melon Beignets de calamar Chou fleur béchamel Vache qui rit Donuts 
	Cuisiné par nos chefs				
	Menu végétarien				
	Origine France				
	Agriculture biologique				
	Pâtissé par nos chefs				
L	LOCAL				



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

STOCK TAMPON

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés	 Vegetarien  Lundi Œuf mayonnaise Pizza fromage Haricots beurre Brie à la coupe Madeleine	 Menu végétarien  Origine France Tomates vinaigrées Steak haché bœuf au jus Frites Chanteneige Fruit de saison	 Agriculture biologique Persillade de pdt Sauté de porc au jus Epinards à la crème Mimolette Chouquettes	 Pâtisserie par nos chefs Pâté de volaille Raviolis (plat complet) St Paulin Compote de fruits	 Pêche responsable Melon Colin sauce armoricaine Riz Fromage blanc sucré Cookie pépites chocolat
 Cuisiné par nos chefs L LOCAL					



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.