

MENU

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Taboulé	Crème blanc vinaigrette	Salade de Riz	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Paupiette de veau au jus	Omelette nature	Rôti de dinde sauce crème	Rôti de bœuf au jus	Blanquette de poisson
	Poêlée de légumes	Gnocchis	Haricots verts	Farfalles	Ratatouille
	Emmental	Gouda	Petit moulé	Carré Roussot à la coupe	Yaourt aromatisé
	Liégeois vanille	Compote poires	Salade de fruits	Fruit de saison	Mini beignet nature
					
L LOCAL					
	SV filet de Colin		SV friand au fromage	SV œuf sauce aurore	

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 9 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi 	Vendredi
		Crucifères vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Concombre vinaigrette	Quiche lorraine tarte poireaux (s/viande)
		Sauté de porc sauce brune	Guillette de poulet sauce Espagnole	Nugget's de blé	Quenelles de brochet sauce béchamel
		Ebly	Macaronis	Simme boulangère	Carottes persillées
		Babybel	Fromage blanc nature	Yaourt au lait entier	Petit suisse aux fruits
		Fruit de saison	Compote pom/abricots	Fruit de saison	Tarte abricots du chef
					
L LOCAL					
		SP sauté de volaille SV crêpe aux champignonx	SV omelette nature		

« 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	Mercredi	Jedi 	Vendredi
	Duo de crudités	Tomates vinaigrette	Rosette	Melon	Salade Thon / tomate
	Cordon bleu de dinde	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Tortillas omelette aux oignons	Médailon de merlu sauce citron
	Haricots verts	Coquillettes (s/viande)	Purée de carottes	Salade verte	Coquillettes
	Tomme blanche	Chanteneige	Yaourt nature sucré	Camembert à la coupe	Fromage blanc
	Compote de pommes	Fruit de saison	Roulé confiture	Cake aux pépites de chocolat du chef	Pastèque
					
L LOCAL					
	SV nugget de poisson	SV colin sauce tomate	SPSV oeuf dur SV tarte aux légumes		

« 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. »

MENU

semaine du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu. 	Vendredi
					
	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Carotte rapée vinaigrette	Melon
	Grignottines de porc sauce tomate	Salami	Lasagnes	Omelette nature	Beignets de calamar
	Purée de pdt	Escalope viennoise	Semoule (s/viande)	Patate douce	Chou fleur béchamel
	Petit suisse aux fruits	Petit pois carottes	Emmental	Camembert	Vache qui rit
	Crème vanille	Buchette de chèvre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Donut's
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		Agriculture biologique	 Pêche responsable
L LOCAL		 Origine France			Pâtissé par nos chefs
	SP steak haché de bœuf SV steak de soja	SPSV céleri rémoulade SV pané végétal	SV Colin sauce tomate		

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	Jeu. STOCK TAMPON	Vendredi
					
		Tomates vinaigrette			Melon
	Œuf mayonnaise	Steak haché bœuf au jus	Persillade de pdt	Pâté de volaille œuf mayonnaise (s/viande)	Colin sauce armoricaine
	Pizza fromage	Frites	Épave de porc au jus (s/porc) nature (s/viande)	Raviolis poisson (s/viande)	Riz
	Haricots beurre	Chanteneige	Épinards à la crème	Torsades (s/viande)	Fromage blanc sucré
	Brie à la coupe	Fruit de saison	Mimolette	St Paulin	Cookie pépites chocolat
	Madeleine		Chouquettes	Compote de fruits	
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien		Agriculture biologique	 Pêche responsable
L LOCAL		 Origine France			Pâtissé par nos chefs
		SV poisson meunière			

« 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.