

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> 	<b>Mercredi</b>	<b>Judi</b>	<b>Vendredi</b>
	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Salade de Riz	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Paupiette de veau au jus	Omelette nature	Rôti de dinde saucée crème	Rôti de boeuf 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

	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable
<b>L</b>	<b>LOCAL</b>	 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. »

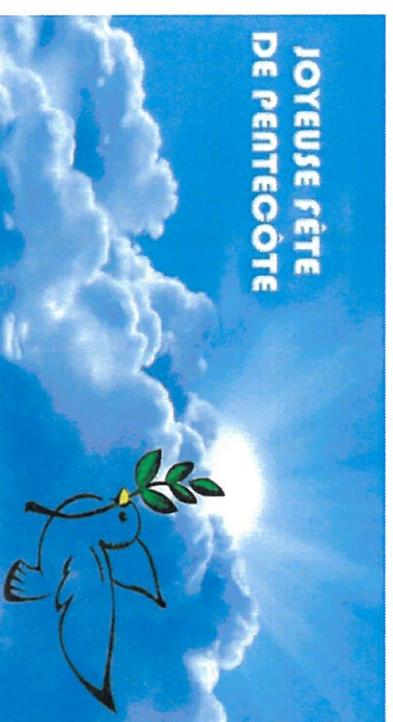
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	 Produits laitiers  Fruits et légumes  Viandes, poissons œufs  Céréales légumes secs  Produits sucrés 	 Betteraves vinaigrette Sauté de porc saucée brune Eibly Brie à la coupe Fruit de saison	 Chou rouge vinaigrette Aiguillette de poulet sauce Espagnole Macaronis Fromage blanc nature Compote pom/abricots	 Concombre vinaigrette Nuggets de blé Pomme 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		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L	LOCAL		Origine France		Pâtisseries		Pâtisseries

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



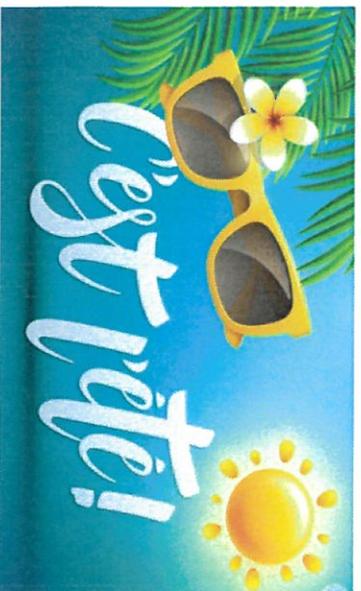
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Pour des raisons d'approvisionnement, 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 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Judi</b>	<b>Vendredi</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits laitiers</li> <li>Fruits et légumes</li> <li>Vandres, poissons, œufs</li> <li>Céréales légumineuses secs</li> <li>Produits sucrés</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de crudités</li> <li>Cordon bleu de dinde</li> <li>Haricots verts</li> <li>Tomme blanche</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette</li> <li>Hachis parmentier (plat complet)</li> <li>Petit moulé nature</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate vinaigrette</li> <li>Boeuf bourguignon</li> <li>Purée de carottes</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Roulé confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Tortillas omelette aux oignons</li> <li>Salade verte</li> <li>Camembert à la coupe</li> <li>Cake aux pépites de chocolat du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Thon tomate</li> <li>Médailillon de merlu sauce citron</li> <li>Coquillettes</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Pastèque</li> </ul>
	Cuisiné par nos chefs				
	Menu végétarien				
	Origine France				
	Agriculture biologique				
	Pâtissé par nos chefs				
	Pêche responsable				
<b>L</b>	<b>LOCAL</b>				



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 certains composants 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>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	    				
	<b>Oeuf mayonnaise</b>  <b>Pizza fromage</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Brie à la coupe</b> <b>Madeleine</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Burger de veau au jus</b> <b>Frites</b> <b>Chanteneige</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Persillade de pdt</b> <b>Sauvignon porc au jus</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Mimolette</b> <b>Chouquettes</b>	<b>Pâté de volaille</b> <b>Raviolis</b> <b>(plat complet)</b> <b>St Paulin</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Melon</b> <b>Colin sauce armoricaine</b> <b>Riz</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Cookie pépites chocolat</b>
	<b>Cuisiné par nos chefs</b>				
<b>L LOCAL</b>	<b>Menu végétarien</b>  <b>Origine France</b>				
	<b>Agriculture biologique</b>  <b>Pâtissé par nos chefs</b>				
	<b>Pêche responsable</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!

