

MENU

Semaine du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026



Lundi

Duo de crudité

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche

Compote de pommes

Mardi

Rosette

Hachis parmentier

(plat complet)

Petit moulé nature

Fruit de saison

Mercredi



Jendredi

Melon

Tortillas omelette aux oignons

Salade verte

Camembert à la coupe

Cake aux pépites de chocolat du chef

Vendredi

Feuilleté hot dog

Médaille de merlu sauce citron

Coquillettes

Fromage blanc

Pastèque

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Filière Marine Engagée
L	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



« 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.