


































	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Taboulé	 Chou blanc vinaigrette 	Salade de riz 	Macédoine mayonnaise 	Tomates vinaigrette 
	Paupiette de veau au jus 	Omelette nature  	Rôti de dinde sauce crème 	Jambon braisé sauce tomate 	Blanquette de poisson 
	Poêlée de légumes 	 Patate douce 	Haricots verts 	Farfalles 	Ratatouille 
	Emmental	Gouda 	Petit moule	Cantal à la coupe	Yaourt aromatisé
	Crème caramel	Compote de poire 	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux abricots du chef 
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Filère 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 de 17/12/2002.