

MENU

Semaine du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Produits laitiers	Betteraves vinaigrette	Salami	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Melon
Fruits et légumes	Jambon blanc	Escalope viennoise	Lasagnes	Pâté aux pommes de terre	Quenelles de brochet sauce blanche
Vandres, poissons, œufs	Purée de pdt	Petit pois carottes	(plat complet)	(plat complet)	Chou fleur
Céréales légumes secs	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	Emmental	Samos	Vache qui rit
Produits sucrés	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise confiture
Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Filière Marine Engagée		
L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs			



Les fruits de l'été sont appréciés pour leur fraîcheur, leurs couleurs vives et leurs saveurs sucrées. Parmi les plus populaires, on retrouve :

- Pastèque : très rafraichissante et riche en eau.
- Melon : parfumé et idéal lors des fortes chaleurs.
- Pêche et Nectarine : juteuses et sucrées.
- Abricot : doux et riche en vitamines.
- Cerise : petit fruit gourmand très apprécié.
- Fraise et Framboise : parfaites en dessert ou en salade de fruits.

Ces fruits symbolisent souvent la convivialité, les vacances et les repas en plein air pendant la saison estivale.



« 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.