

# MENU

Semaine du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales légumes secs

Produits sucrés

## 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

Tomates vinaigrette

Bœuf bourguignon

Cordiale de légumes

Yaourt nature sucré

Œuf au lait

## Jeudi

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
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 détente en famille ou entre amis.



« 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.