SOGIREST
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Chou blanc vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Omelette nature		Rôti de bœuf au jus	Blanquette de poisson
Poêlée de légumes	Gnocchis		Farfalles	Ratatouille
Emmental	Gouda		Carré Roussot à la coupe	Yaourt aromatisé
Liégeois vanille	Compote poires		Fruit de saison	Mini beignet nature

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	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.