

# MENU

Semaine du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
    	<p><b>Duo de crudités</b></p> <p><b>Cordon bleu de dinde</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p><b>Compote de pommes</b></p>	<p><b>Rosette</b></p> <p><b>Hachis parmentier</b></p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p><b>Petit moulé nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p><b>Melon</b></p> <p><b>Tortillas omelette aux oignons</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Cake aux pépites de chocolat du chef</b></p>	<p><b>Salade Thon / tomate</b></p> <p><b>Médailon de merlu sauce citron</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p><b>Pastèque</b></p>
					
<b>L LOCAL</b>					



La Fête de la musique a lieu à travers le monde le 21 juin (date qui coïncide le plus souvent avec le premier jour de l'été dans l'hémisphère nord), principalement le soir et la nuit jusqu'au lendemain matin.



« 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.