



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Lundi Oeuf mayonnaise Friand fromage Salade verte Croc ' lait Chouquettes	Mardi Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce tomate Semoule Emmental Fruit	Mercredi Rosette cornichons Penne au poulet <i>(plat complet)</i> Yaourt nature Crème caramel	Jeudi 8 MAI	Vendredi Salade coleslaw Aiguillette de saumon Petit pois Camembert à la coupe Fruit du jour

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
L LOCAL	Origine France		Pâtissé par nos chefs



Pourquoi le 08 mai est-il un jour férié?

Le 8 mai 1945 est la date officielle de la victoire des alliés (Grande-Bretagne, Etats-Unis, URSS, France notamment) sur l'Allemagne nazie d'Adolf Hitler. Elle marque la fin des combats en Europe mais pas la fin de la guerre.

« 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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Carotte rapées Sauté de porc sauce tomate Riz créole Gouda Mousse au chocolat	Blé provençal Paupiette de veau au jus Ratatouille Yaourt au lait entier Madeleine	Salade de riz Jambon blanc Haricots verts persillés Fromage blanc sucré Fruit du jour	Tomates vinaigrette Pizza fromage Salade verte Brie à la coupe Gâteau aux pommes du chef	Céliéri remoulade Poisson pané Purée de pomme de terre Tartare nature Fruit du jour

Cuisiné par nos chefs L LOCAL	Menu végétarien Origine France	Agriculture biologique pâtissé par nos chefs	Pêche responsable
---	-----------------------------------	---	-------------------



La Fromagerie de Pierrefitte, la qualité locale nous avons sélectionné la Fromagerie de Pierrefitte, un partenaire de confiance depuis de nombreuses années.

Cette entreprise locale et artisanale propose des yaourts naturels au lait entier, des yaourts aromatisés (fraise, framboise, mûre, abricot, pêche) ainsi que le Chambérat, fromage à pâte molle à la coupe.

Tous ces produits sont élaborés au niveau local, avec un circuit direct auprès d'agriculteurs locaux. Sogirest est très attaché aux producteurs locaux et aux circuits courts, synonymes de confiance et sérénité d'approvisionnement.

La fromagerie de Pierrefitte est située au cœur du Bourbonnais dans le département de l'Allier, à 8 km de Montluçon. Toutes les fabrications se font à la ferme de la Bourse sur la



« 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.

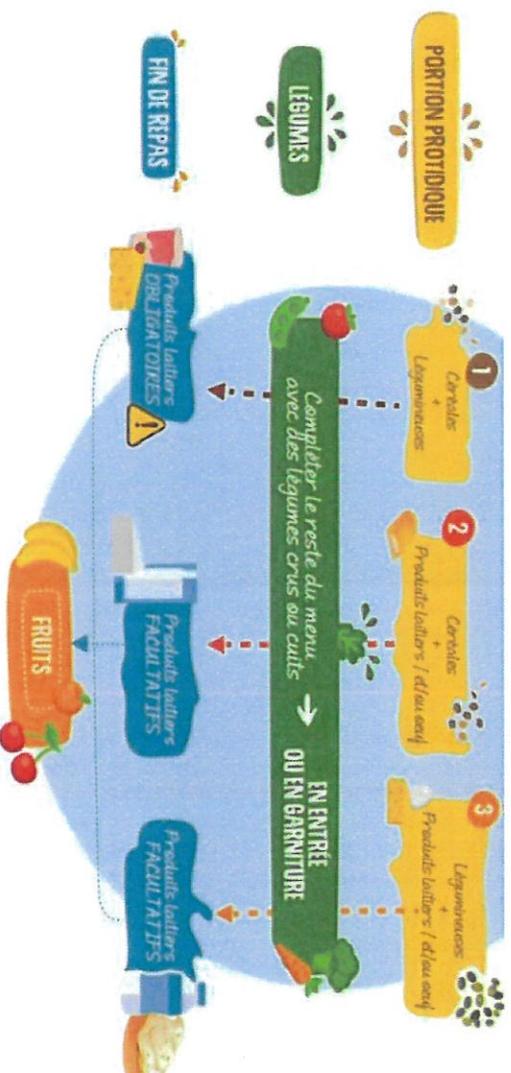
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU

Semaine du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Salade thon mais	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Melon	Oeuf mayonnaise
Fruits et légumes	Pâtisserie dinde au jus	Nuggets de blé	Haché de veau sauce provençale	Cheeseburger	Beignet de calamar
Viandes, poissons cuits	Gnocchis	Carottes au beurre	Torsades	Frites	Petit pois
Céréales légumineuses sèches	Edam	Bûche de chèvre à la coupe	Tomme noire	Chanteneige	Suisse aromatisé
Produits sucrés	Compote pom/banane	Crème vanille	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes du chef
Cuisine par nos chefs	Menu végétarien				
L LOCAL	Origine France				
	Agriculture biologique			Pâtisserie par nos chefs	
	Pêche responsable				



« 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.

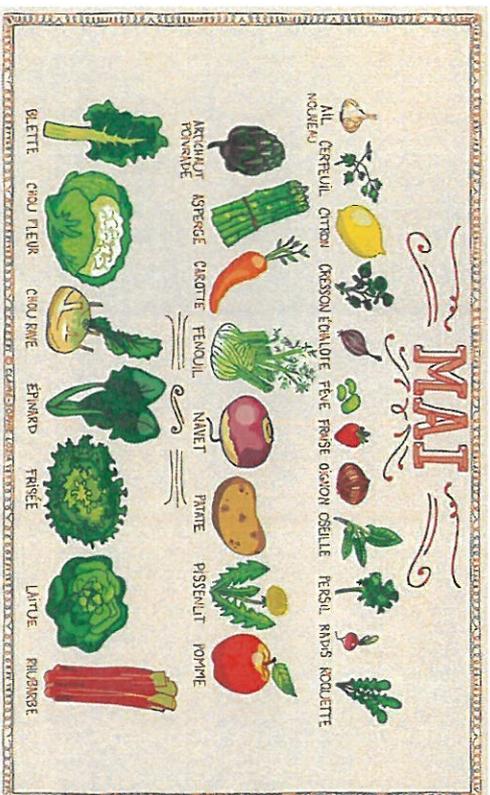
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

MENU



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #0070C0; color: white;">Produits laitiers</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #008000; color: white;">Fruits et légumes</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #C00000; color: white;">Viandes, poissons œufs</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #800000; color: white;">Céréales légumes secs</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #C00000; color: white;">Produits sucrés</div> </div>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de volaille sauce forestière</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gaufre</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Boulette de bœuf au jus</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Carré président</p> <p>Compote pom/fraise</p>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: white; display: inline-block;"> <p>À noter</p> <p>Dans les zones A, B et C les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai</p> </div>
<p>Cuisiné par nos chefs</p> <p>L LOCAL</p>	<p>Menu végétarien</p> <p> Origine France</p>	<p>Agriculture biologique</p> <p> Pâtissé par nos chefs</p>	<p>Pêche responsable</p>		

Quels sont les fruits et légumes de mai ? Vous connaissez le dicton, « En mai fais ce qu'il te plaît ! », mais surtout mangeons de saison ! C'est meilleur pour la planète.



« 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. »