



 		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		Œuf mayonnaise	Concombre vinaigrette		Salade coleslaw
		Friand fromage	Sauté de bœuf sauce tomate		Aiguillette de saumon
		Salade verte	Semoule		Petit pois
		Croc ' lait	Emmental		Camembert à la coupe
		Chouquettes	Fruit		Fruit du jour

Cuisiné par nos chefs	Menu	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	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Carotte rapées	Blé provençale	Tomates vinaigrette	Céleri remoulade
	Sauté de bœuf sauce tomate	Paupiette de veau au jus	Pizza fromage	Poisson pané
	Riz créole	Ratatouille	Salade verte	Purée de pomme de terre
	Gouda	Yaourt au lait entier	Brie à la coupe	Tartare nature
	Mousse au chocolat	Madeleine	Gâteau aux pommes du chef	Fruit du jour
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
LOCAL		Origine France	Pâtisseries par nos chefs	



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 natures 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 commune de Chambérat.



« 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.



Lundi

Salade thon mais

Rôti de dinde au jus

Gnocchis

Edam

Compote pom/banane

Mardi

Taboulé

Nugget's de blé

Carottes au beurre

Bûche de chèvre à la coupe

Crème vanille

Jeudi

Melon

Cheeseburger

Frites

Chanteneige

Liégeois chocolat

Vendredi

Œuf mayonnaise

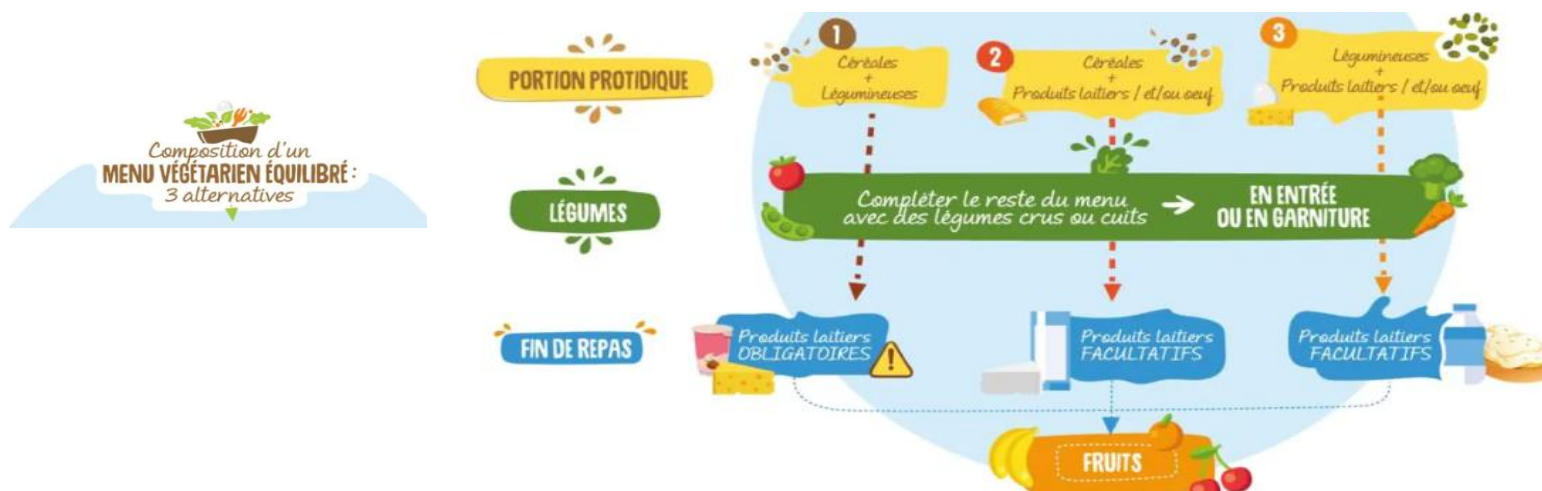
Beignet de calamar

Petit pois

Suisse aromatisé

Tarte aux pommes du chef

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



« 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

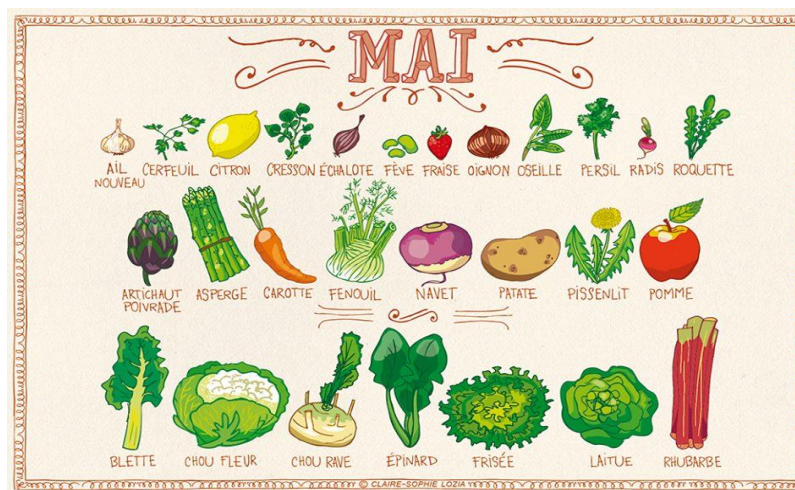
Pour des raisons d'approvisionnement, **SOGIREST** se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi	
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales légumes secs Produits sucrés	Tomates vinaigrette	Haricots verts vinaigrette		À noter Dans les zones A, B et C les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai	
	Sauté de volaille sauce forestière	Boulette de bœuf au jus			
	Brocolis béchamel	Riz			
	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Jours Fériés		
	Gaufre	Fruit du jour			
Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable	
L LOCAL		Origine France	Pâtissé par nos chefs		

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.

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.

