



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

Jedi

Vendredi



Carotte rapées

Sauté de porc sauce tomate

Riz créole

Gouda

Mousse au chocolat

Blé provençale

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

Céleri remoulade

Poisson pané

Purée de pomme de terre

Tartare nature

Fruit du jour



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L LOCAL



Origine France



Pâtissé 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 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 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.

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.

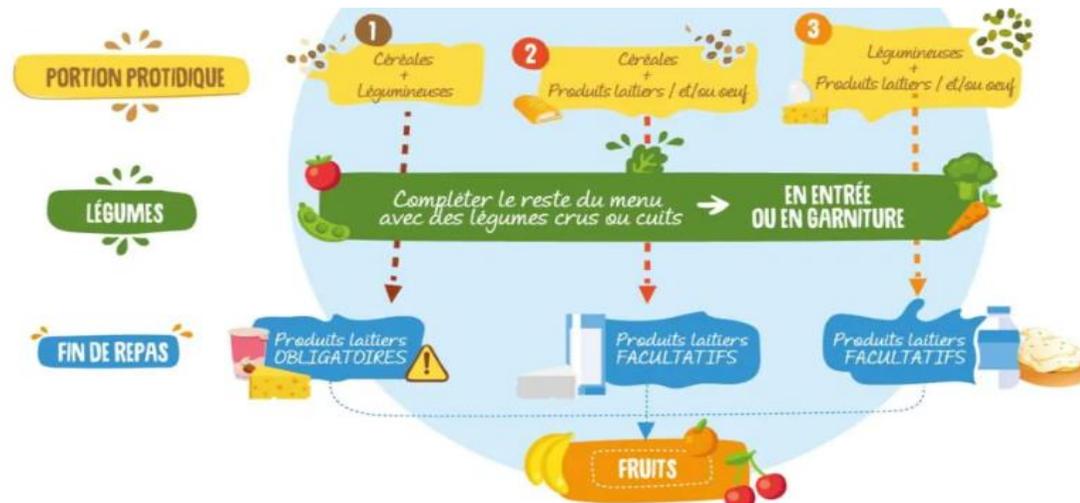
MENU

Semaine du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	Salade thon mais	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Melon	Euf mayonnaise
	Pâté de dinde au jus	Nugget's de blé	Haché de veau sauce provençale	Cheeseburger	Beignet de calamar
	Gnocchis	Carottes au beurre	Torsades	Frites	Petit pois
	Edam	Bûche de chèvre à la coupe	Tomme noire	Chanteneige	Suisse aromatisé
	Compote pom/banane	Crème vanille	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes du chef

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
	L 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 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

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi



Tomates vinaigrette

Gauté de volaille
sauce forestière

Brocolis béchamel

Tomme noire

Gaufre

Haricots verts
vinaigrette

Boulette de bœuf au
jus

Riz

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour

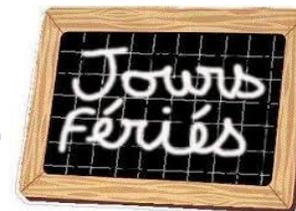
Melon

Rôti de porc sauce
moutarde

Carottes Vichy

Carré président

Compote pom/fraise



À noter

Dans les zones A, B et C

les élèves n'auront pas

classe le vendredi 30 mai



Cuisiné par nos chefs



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

L LOCAL



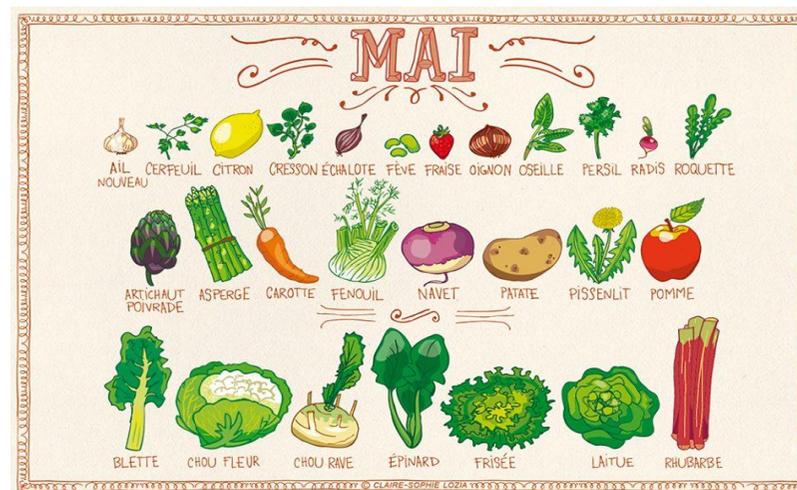
Origine France



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. 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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



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

« 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.