

MENU

Semaine du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	Lundi Ouf 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 (plat complet) Yaurt nature Crème caramel	Judi 	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



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.

Pourquoi le 08 mai est-il un jour férié?

« 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

Judi

Vendredi



<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales légumineuses</p> <p>Produits sucrés</p> <p>Carotte rapées</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Blé provençale</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Madeline</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Gâteau aux pommes du chef</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fruit du jour</p>
---	---	--	--	---

<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>
---	--	--	---------------------------

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

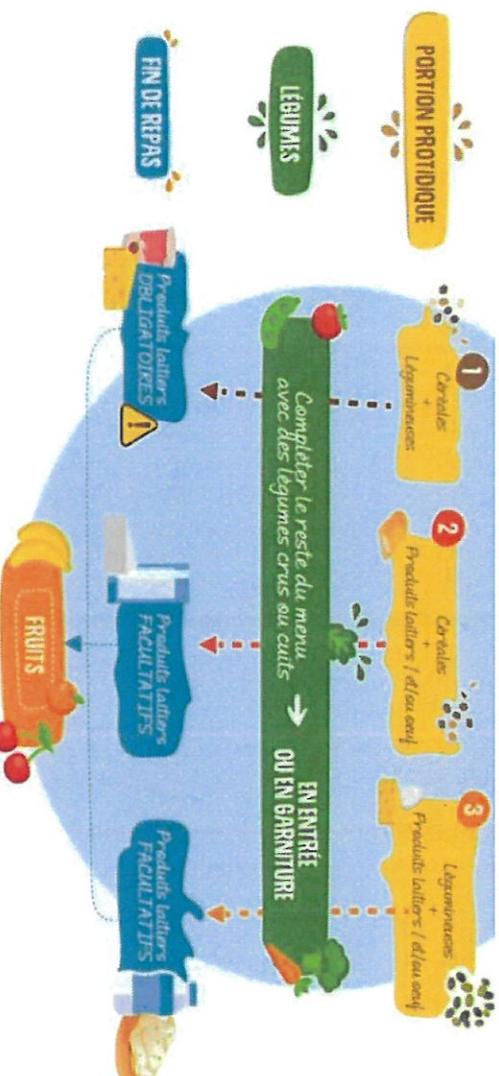


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Produits laitiers</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Viandes, poissons, œufs</p> <p>Céréales légumineuses secs</p> <p>Produits sucrés</p>	<p>Salade thon maïs</p> <p>Rôtie de dinde au jus</p> <p>Gnocchis</p> <p>Edam</p> <p>Compote pom/banane</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nugget's de blé</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Haché de veau sauce provençale</p> <p>Torsades</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Melon</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Ouf mayonnaise</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Petit pois</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Tarte aux pommes du chef</p>
<p> Cuisiné par nos chefs</p>	<p> Menu végétarien</p> <p> Origine France</p>			<p> Agriculture biologique</p>	<p> Pêche responsable</p>
<p>L LOCAL</p>					



« 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.

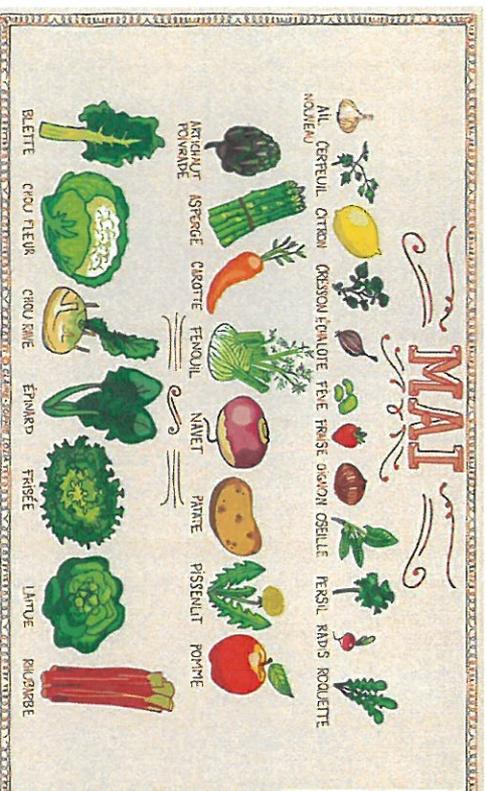
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons, œufs Céréales légumineuses secs Produits sucrés 				
	<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>	<p>Toujours Fêtes</p>	<p>À noter</p> <p>Dans les zones A, B et C les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai</p>
	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.