



Produits laitiers Fruits et légumes Viandes, poissons œufs Céréales, légumes secs Produits sucrés	<b>Lundi</b> <i>Euf mayonnaise</i> <i>Friand fromage</i> <i>Salade verte</i> <i>Croc' lait</i> <i>Chouquettes</i>	<b>Mardi</b> <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Sauté de bœuf sauce tomate</i> <i>Semoule</i> <i>Emmental</i> <i>Fruit</i>	<b>Mercredi</b> <i>Sauté de bœuf sauce tomate</i> <i>Semoule</i> <i>Emmental</i> <i>Fruit</i>	<b>Jeudi</b> <i>férié</i> <b>8 MAI</b>	<b>Vendredi</b> <i>Salade coleslaw</i> <i>Aiguillette de saumon</i> <i>Petit pois</i> <i>Camembert à la coupe</i> <i>Fruit du jour</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
<b>L</b> LOCAL	Origine France	Pâtissier 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

Carotte rapées

Sauté de bœuf sauce tomate

Riz créole

Gouda

Mousse au chocolat

## Mardi

Blé provençale

Paupiette de veau au jus

Ratatouille

Yaourt au lait entier L

Madeleine

## Mercredi

## Jedi



Tomates vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Gâteau aux pommes du chef

## Vendredi

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. »

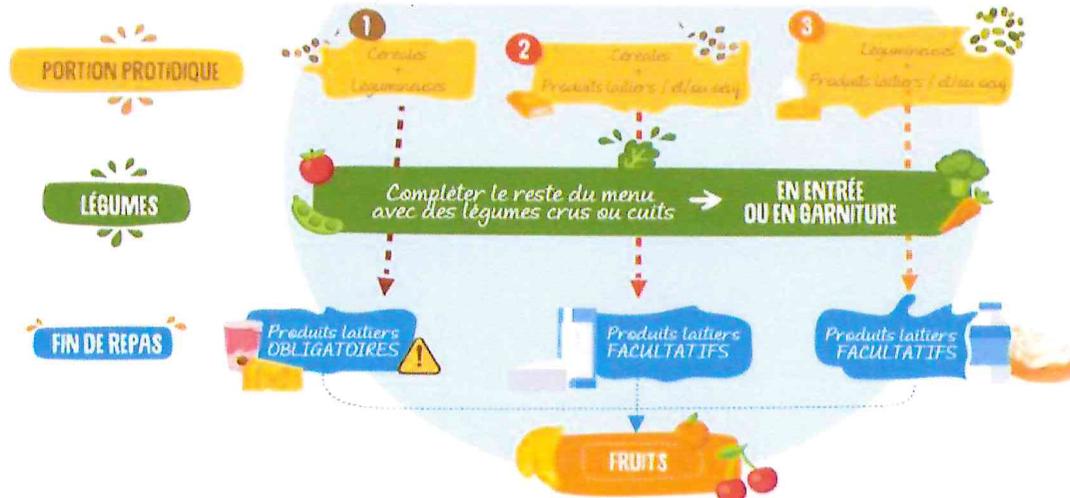
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeu	Vendredi
	Salade thon mais	Taboulé		Melon	Euf mayonnaise
	Rôti de dinde jus	Nugget's de blé		Cheeseburger	Beignet de calamar
	Gnocchis	Carottes au beurre		Frites	Petit pois
	Edam	Bûche de chèvre à la coupe		Chanteneige	Suisse aromatisé
	Compote pom/banane	Crème vanille		Liégeois chocolat	Tarte aux pommes du chef
	Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable	
<b>L</b> LOCAL		 Origine France		 Pâtissé par nos chefs	

Composition d'un  
**MENU VÉGÉTARIEN ÉQUILIBRÉ :**  
3 alternatives



« 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.

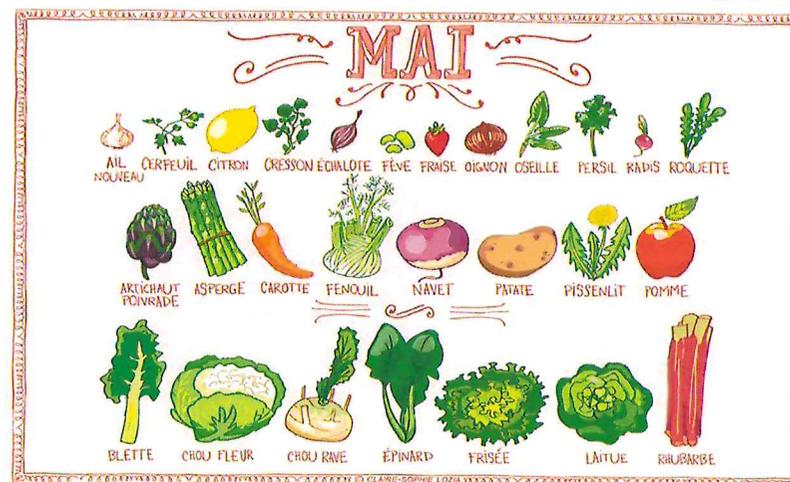
Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Produits laitiers					
Fruits et légumes	Tomates vinaigrette	Haricots verts vinaigrette			
Vianades, poissons, œufs	Sauté de volaille sauce forestière	Boulette de bœuf au jus			
Céréales, légumes secs	Brocolis béchamel	Riz			
Produits sucrés	Tomme noire	Petit suisse aux fruits			
	Gaufre	Fruit du jour			
					<b>À noter</b> 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		Pâtissier 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.