SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf mayonnaise	Concombre vinaigrette	Rosette cornichons	férié 8 MAI	Salade coleslaw
Friand fromage	Sauté de bœuf sauce tomate	Penne au poulet		Aiguillette de saumon
Salade verte	Semoule	*(plat complet)*		Petit pois
Croc ' lait	Emmental	Yaurt nature		Camembert à la coupe
Chouquettes	Fruit	Crème caramel		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.

SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

MENU

Semaine du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

1er MAI

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi VÉGÉTARIEN	Vendredi
Carotte rapées	Blé provençale	Salade de riz	Tomates vinaigrette	Céléri remoulade
Sauté de bœuf sauce tomate	Paupiette de veau au jus	Jambon blanc	Pizza fromage	Poisson pané
Riz créole	Ratatouille	Haricots verts persillés	Salade verte	Purée de pomme de terre
Gouda	Yaourt au lait entier L	Fromage blanc sucré	Brie à la coupe	Tartare nature
Mousse au chocolat	Madeleine	Fruit du jour	Gâteau aux pommes du chef	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 Pierrefite, 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 Pierrefite 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.

SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

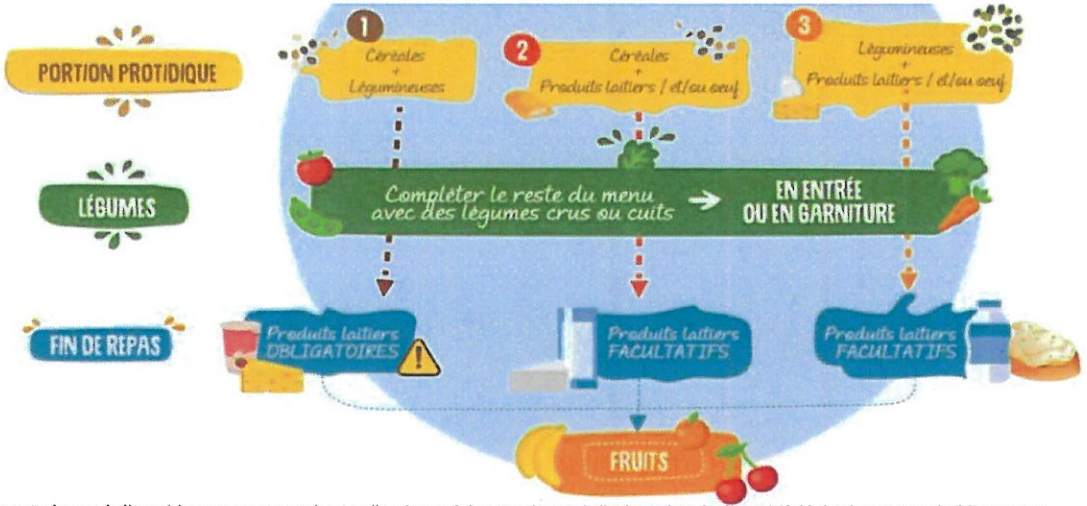
1er MAI

Produits laitiers
Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales légumes secs
Produits sucrés

Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade thon mais	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Melon	Œuf mayonnaise
Rôti 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.

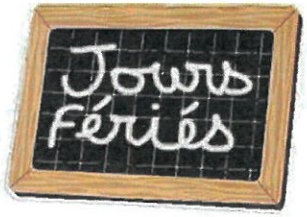
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

SOGIREST
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENU

Semaine du Lundi Lundi 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

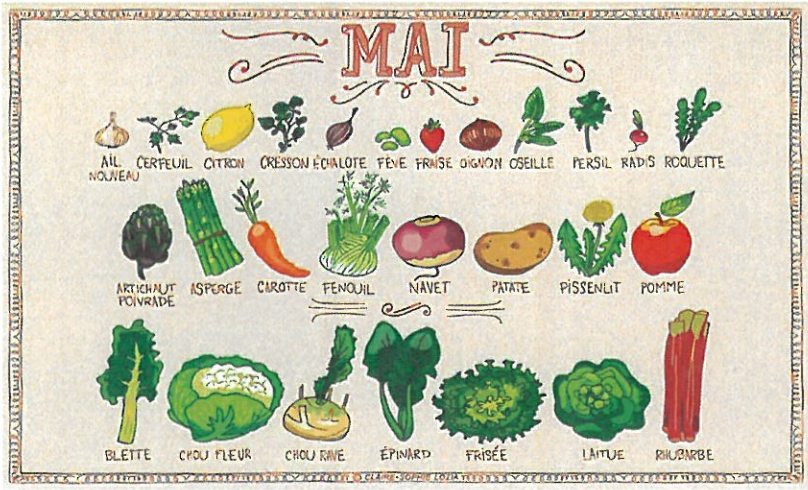
MAI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produits laitiers	Tomates vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Melon		À noter Dans les zones A, B et C les élèves n'auront pas classe le vendredi 30 mai
Fruits et légumes / Viandes, poissons œufs	Sauté de volaille sauce forestière	Boulette de bœuf au jus	Rôti de porc sauce moutarde		
Céréales légumes secs	Brocolis béchamel	Riz	Carottes Vichy		
Produits sucrés	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Carré président		
	Gaufre	Fruit du jour	Compote pom/fraise		

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.