



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

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
	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 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



« 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.