

MENU

Semaine du Lundi 17 février au vendredi 21 février 2025



Lundi

Céleri rémoulade

Crêpe jambon
fromage

Chou fleur béchamel

Yaourt nature

Beignet pommes

Mardi

Carottes râpées

Tartiflette

Tomme noire

Flan vanille

Mercredi

Thon maïs salade

Rôti dinde au jus

Coquillettes

Carré frais

Fruit de saison

Jeu



Potage de légumes
BIO

Omelette nature BIO

Ratatouille BIO

Vache qui rit BIO

Crème chocolat BIO

Vendredi

Œuf mayonnaise

Filet merlu
Armoricaine

Blé

Edam

Fruit de saison



Cuisiné par nos chefs



Origine France



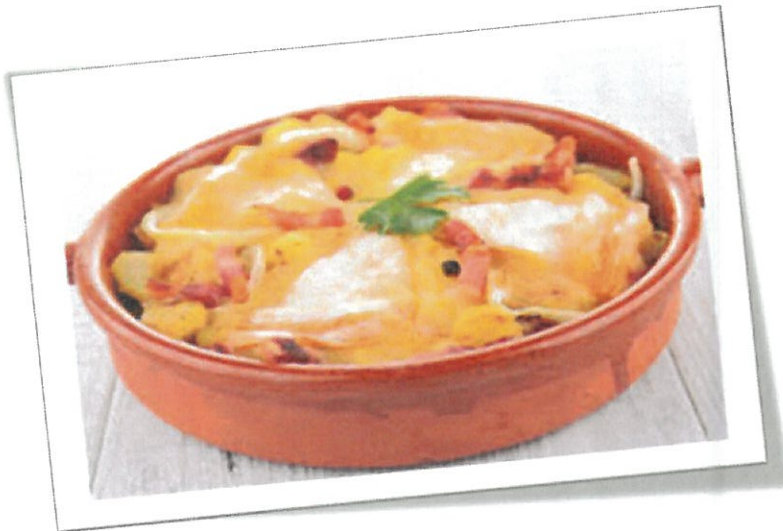
Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable



La **tartiflette** (dérivé de *tartifle* ou *tartiflâ*, pomme de terre en savoyard) est une recette de cuisine à base de gratin de pommes de terre, de lardons et de crème fraîche, le tout gratiné au reblochon (fromage AOP des pays de Savoie). D'origine récente (le plat a été inventé dans les années 1980), la recette est devenue l'un des emblèmes de la cuisine française, y compris à l'étranger. La « tartiflette au reblochon ou reblochon de Savoie » obtient un Label rouge le 9 octobre 2014 : pour être certifié Label rouge, l'AOP Reblochon de Savoie doit être le seul fromage du plat et constituer au minimum 20 % de la recette¹. De plus, le produit doit être gratiné au four traditionnel.

« 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.