



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Produits laitiers	Carotte rapées	Blé provençale	Salade de riz	Tomates vinaigrette	Céleri remoulade
Fruits et légumes	Sauté de bœuf sauce tomate	Paupiette de veau au jus	Jambon blanc	Pizza fromage	Poisson pané
Vianes, poissons œufs	Riz créole	Ratatouille	Haricots verts persillés	Salade verte	Purée de pomme de terre
Céréales légumes secs	Gouda	Yaourt au lait entier	Fromage blanc sucré	Brie à la coupe	Tartare nature
Produits sucrés	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 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.