

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi 	Vendredi
    	Carotte rapées 	Blé provençale		Tomates vinaigrette 	Céleri remoulade
	Sauté de bœuf sauce tomate 	Paupiette de veau au jus 		Pizza fromage 	Poisson pané 
	Riz créole 	Ratatouille		Salade verte	Purée de pomme de terre 
	Gouda	Yaourt au lait entier 		Brie à la coupe	Tartare nature
	Mousse au chocolat	Madeleine		Gâteau aux pommes du chef 	Fruit du jour
 Cuisiné par nos chefs	 Menu végétarien	 Agriculture biologique	 Pêche responsable		
 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



« 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.