













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Produits laitiers	Céleri rémoulade	Carottes râpées		Potage de légumes	Œuf mayonnaise
Fruits et légumes	Crêpe jambon fromage	Tartiflette 		Omelette nature	 Filet merlu Armoricaine 
Viandes, poissons œufs	Chou fleur béchamel 			Ratatouille 	Blé 
Céréales légumes secs	Yaourt nature	Tomme noire		Mimolette	Edam
Produits sucrés	Beignet pommes 	Flan vanille		Eclair au chocolat	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.