

JUIN 2026

MENU A

LUNDI 1/6	MARDI 2/6	MERCREDI 3/6	JEUDI 4/6	VENDREDI 5/6	SAMEDI 6/6	DIMANCHE 7/6
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Samoussa aux légumes <i>dosette de mayonnaise</i>	Salade niçoise au riz BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon	Taboulé à la semoule BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Segments de pomelos
Blanquette de porc à la moutarde	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth	Saucisse de Toulouse sauce tomate	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon blanc LABEL ROUGE Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Lentilles BIO au jus		Haricots verts persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâtes BIO coquillettes	Gratin de courgettes	
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Emmental	Bûchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Camembert	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Eclair à la vanille	Purée de fruit et son biscuit	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin IGP	Semoule au lait	Crème renversée

MENU B

LUNDI 1/6	MARDI 2/6	MERCREDI 3/6	JEUDI 4/6	VENDREDI 5/6	SAMEDI 6/6	DIMANCHE 7/6
Croissillon Dubarry	Cervelas à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic	Crevettes et beurre	Salade Finlandaise aux pommes de terre BIO <i>(Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade bien-être aux pâtes BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate	Quenelles de brochet sauce Nantua	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à carbonara et emmental râpé	Tête de veau sauce gribiche ★	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> ★	PLAT 2 EN 1 Risotto BIO au poulet crémeux (Riz BIO)	Cuisse de poulet aux 2 poivres ★
Epinards à la béchamel	Brocolis		Pommes de terre BIO vapeur persillées	Purée Crécy (Carottes)		Pommes noisettes
Yaourt nature	Fromage Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Crème dessert praliné	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Purée de fruit

MENU A						
LUNDI 8/6	MARDI 9/6	MERCREDI 10/6	JEUDI 11/6	VENDREDI 12/6	SAMEDI 13/6	DIMANCHE 14/6
Salade fermière aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Gaspacho <small>(soupe froide)</small>	Mortadelle et cornichon	REPAS ESTIVAL Melon	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Salade méditerranéenne aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Salade de Naples aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) ★ Brocolis à l'ail	Sauté de porc à la crème d'ail Semoule BIO	Pané de colin MSC et son citron Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <small>dosette de moutarde (vbf)</small> Salade Piémontaise aux pommes de terre BIO	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Saucisse de Francfort <small>dosette de moutarde</small> Carottes vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Pont l'Evêque AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Cantal AOP	Brique Bleue	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Panacotta aux fruits rouges maison	Salade de fruits exotiques frais	Purée de fruit et biscuit	Fruit de saison	Plaisir chocolat
MENU B						
LUNDI 8/6	MARDI 9/6	MERCREDI 10/6	JEUDI 11/6	VENDREDI 12/6	SAMEDI 13/6	DIMANCHE 14/6
Céleri rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Croissillon Dubarry	Salade de lentilles BIO aux lardons <small>(Lentilles BIO, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons CE2, sel, poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
Jambon blanc LABEL ROUGE	REPAS VEGETARIEN Quiche chèvre épinards maison ★ Pâtes BIO coquillettes (fromage râpé) Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Œufs à la bérrichonne <small>(Vin rouge, lardons CE2, tomate)</small> ★ Polenta crémeuse	Chausson de volaille à la bolognaise Haricots verts persillés	Paupiette de veau sauce forestière Courgettes sautées à l'ail	PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages sauce tomate basilic	Fricassée de poulet antillais Riz BIO pilaf au curcuma
Yaourt nature	Fromage Samos	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Fromage Six de Savoie
Crème dessert café	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Purée de fruit	Mousse aux marrons
Les produits durables dans votre assiette						
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.			Les plats régionaux sont signalés par ★		Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes	
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.			SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.			

Bon Appétit

JUIN 2026

MENU A

LUNDI 15/6	MARDI 16/6	MERCREDI 17/6	JEUDI 18/6	VENDREDI 19/6	SAMEDI 20/6	DIMANCHE 21/6
Salade de betteraves à la crème	Salade de pois chiches <small>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</small>	Salade Di Palermo aux pâtes BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Jambalaya au riz BIO <small>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</small>	Quiche au thon maison <small>(œuf, lait, emmental, thon)</small> ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Paupiette de veau sauce tomate <small>(vbf)</small> Gratin de chou-fleur	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small> Frites au four	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Sauté de dinde à la provençale Purée Crécy (Carottes)	Merguez <small>dosette de ketchup</small> Semoule BIO
Camembert	Gouda	Emmental	Saint Nectaire AOP	Brie	Tomme Blanche	Coulommiers
Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Cocktail de fruits au sirop léger	Crème dessert café	Liégeois au chocolat

MENU B

LUNDI 15/6	MARDI 16/6	MERCREDI 17/6	JEUDI 18/6	VENDREDI 19/6	SAMEDI 20/6	DIMANCHE 21/6
Salami et beurre	Pastèque	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Crevettes et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade créole au riz BIO <small>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>
Normandin de veau sauce forestière	Andouillette sauce moutarde ★ Purée de céleri	Tripes mode caen ★ Pommes de terre vapeur BIO persillées	Escalope de dindonneau à la viennoise <small>dosette de mayonnaise</small> Haricots verts BIO persillés	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne ★ Salade catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	Boudin blanc sauce Porto Riz BIO pilaf au curcuma	Omelette aux oignons et aux lardons Ratatouille
Fromage Chanteneige	Fromage blanc nature	Fromage Cantafrais	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Yaourt nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Purée de fruit

MENU A						
LUNDI 22/6	MARDI 23/6	MERCREDI 24/6	JEUDI 25/6	VENDREDI 26/6	SAMEDI 27/6	DIMANCHE 28/6
Asperges à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Noix de jambon fumé et beurre	Melon	Croisillon Dubarry	Segments de pomelos	Pasta à la grecque aux pâtes BIO et jambon LABEL ROUGE <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</small>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf) Purée de pomme de terre BIO	Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Brunoise provençale	Boulettes d'agneau à la provençale Semoule BIO	Fricassée de poulet sauce poulette Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Tomme des Pyrénées IGP	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Riz BIO au lait maison	Tartelette fruits rouges crumble	Poire cuite sauce chocolat	Purée de fruit	Gland au Kirsch

MENU B						
LUNDI 22/6	MARDI 23/6	MERCREDI 24/6	JEUDI 25/6	VENDREDI 26/6	SAMEDI 27/6	DIMANCHE 28/6
Crêpe au fromage	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé à la semoule BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, fêt de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade vosgienne aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>
Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc ★ Brocolis à l'ail	Quiche aux oignons maison ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <small>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</small>	Omelette aux oignons et à la tomate ★ Petits pois à la française	Tomates farcies Riz BIO pilaf à la tomate	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Jambon blanc LABEL ROUGE Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Cannellonis au bœuf (UE)
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Fromage Cantafrais	Yaourt nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage Samos	Yaourt nature BIO
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Crème renversée	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Fruit de saison

Les produits durables dans votre assiette

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

 Les plats régionaux sont signalés par ★

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

 Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

Bon Appétit

SOREST privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.