


MAI 2026

DEJEUNER

LUNDI 4/5	MARDI 5/5	MERCREDI 6/5	JEUDI 7/5	VENDREDI 8/5	SAMEDI 9/5	DIMANCHE 10/5	
Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Segments de pomelos	Panier emmental	FERIE Terrine de lotte à la provençale <i>Dosette de mayonnaise</i> 	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>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	
Tripes à la mode de Caen (vbf) Pomme BIO vapeur persillées	crêpinette de porc sauce moutarde Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1 ★ Risotto de volailles crémeux <i>(riz BIO)</i>	Normandin de veau sauce tomate Epinards au beurre		Dos de lieu sauce Noilly Gratin Dauphinois aux pommes de terre BIO	Blanquette de porc Carottes BIO Vichy	Goulash hongrois (vbf) Pâtes BIO coquillettes (fromage râpé)
Chèvre	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Gouda		Pont l'Evêque AOP	Brie BIO	Carré BIO
Purée de fruit BIO	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison		Éclair gourmand noisettes parfum chocolat	Mousse aux marrons	Fruit de saison

DINER

LUNDI 4/5	MARDI 5/5	MERCREDI 6/5	JEUDI 7/5	VENDREDI 8/5	SAMEDI 9/5	DIMANCHE 10/5
Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Chou rouge à la vinaigrette	Pâté de lapin et cornichon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, organ)</i>	Salade exotique au riz BIO <i>(Riz BIO, ananas, mais, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>
Sauté de porc à la chinoise Poêlée chinoise <i>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</i>	Dos de colin meunière et citron Courgettes sautées à l'ail	Saucisses de Francfort <i>dosette de moutarde</i> Frites au four	Lasagne au bœuf (UE)	Omelette Haricots verts persillés	Filet de poulet sauce estragon Riz BIO pilaf au curcuma	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Purée de haricots verts BIO
Fromage Saint Bricet	Faisselle	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Fromage blanc nature	Fromage Cantafrais	Fromage blanc nature BIO
Semoule au lait	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Crème renversée	Purée de fruit	Fruit de saison	Crème dessert praliné

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

Bon Appétit

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.

MAI 2026

DEJEUNER

LUNDI 11/5	MARDI 12/5	MERCREDI 13/5	JEUDI 14/5	VENDREDI 15/5	SAMEDI 16/5	DIMANCHE 17/5
Galantine aux olives	Carotte BIO à la marocaine	Crêpe aux champignons	ASCENSION Confit de poivrons hongrois	Salade de Naples aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Céleri BIO à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO à vinaigrette
Langue de boeuf sauce piquante (vbf) Pomme de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée et lentilles BIO à la paysannes	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i> Poêlée du marché <small>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</small>	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>	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac Courgettes sautées à l'ail	Jambon blanc LABEL ROUGE Pâtes BIO Pennes	Sauté dinde sauce basquaise Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>
Camembert BIO	Bûchette laits mélangés <small>(Laits de vache et chèvre)</small>	Edam	Munster AOP	Tomme des Pyrénées IGP	Pont l'Evêque AOP	Brique Bleu
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Abricot au sirop léger

DINER

LUNDI 11/5	MARDI 12/5	MERCREDI 13/5	JEUDI 14/5	VENDREDI 15/5	SAMEDI 16/5	DIMANCHE 17/5
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Quiche au fromage	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pomelos <i>dosette de sucre</i>	Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalotte fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Pâté en croûte et cornichon
PLAT 2 EN 1 Lasagne du soleil BIO	Pané de colin MSC et son citron Gratin de chou-fleur	Normandin de veau sauce crème Frites au four	Omelette Purée de carottes	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate basilic et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade cocotte Jardinière de légumes	Andouillette sauce moutarde Riz BIO pilaf au curcuma
Yaourt nature BIO	Yaourt velouté nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature BIO	Faisselle	Fromage blanc nature BIO
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Poire cuite au sirop	Purée de fruit	Flan gélifié nappé caramel	Purée de fruit BIO	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



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

MAI 2026

DEJEUNER

LUNDI 18/5	MARDI 19/5	MERCREDI 20/5	JEUDI 21/5	VENDREDI 22/5	SAMEDI 23/5	DIMANCHE 24/5
Radis et beurre	Crêpe au fromage	Salade vigneronne aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, cervelas, emmental, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de betteraves à la crème	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes <small>Dosette de mayonnaise</small>
Saucisses de Francfort <small>Dosette de moutarde</small> Pommes Dauphine	Cuisse de canette grand-mère Haricots blanc façon grand-mère	Fricassée de poulet sauce suprême Ratatouille	PLAT 2 EN 1 Thiéboudienne au riz BIO <small>(riz BIO, légumes, cuisse de poulet)</small>	Filet de colin MSC sauce à l'aneth Pâtes BIO coquillettes <small>(fromage râpé)</small>	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Purée Crécy BIO <small>(carottes BIO)</small>	Rôti de dinde sauce madère Semoule BIO
Brie BIO	Saint Nectaire AOP	Bûchette laits mélangés <small>(Lait de vache et chèvre)</small>	Edam	Coulommiers	Carré BIO	Emmental
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Purée de fruit BIO et biscuit	Eclair au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 18/5	MARDI 19/5	MERCREDI 20/5	JEUDI 21/5	VENDREDI 22/5	SAMEDI 23/5	DIMANCHE 24/5
Saucisson à l'ail et cornichon	Macédoine au thon	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade du soleil aux pâtes BIO et jambon Label Rouge <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre)</small>	Salade flamande aux pommes de terre BIO <small>(Chou blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Pavé aux poivres et cornichon
Dos de poisson MSC sauce dieppoise Haricots beurre persillés	Galette paysanne maison au jambon LABEL ROUGE <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, tomate, oignons, emmental)</small> Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Boudin noir et compote de pommes Purée de pomme de terre BIO	Escalope de dindonneau à la viennoise <small>dosette de mayonnaise</small> Petits pois BIO à la française	PLAT 2 EN 1 Choucroute <small>(poitrine 1/2sel, saucisse de Francfort, Jambon Label rouge)</small>	PLAT 2 EN 1 Cannelloni au boeuf (UE)	Paupiette de veau marengo Brocolis à l'ail
Fromage Saint Bricet	Yaourt velouté nature	Fromage Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature BIO
Purée de fruit BIO	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques frais	Fruit de saison	Crème dessert praliné

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

Bon Appétit

MAI 2026

DEJEUNER

LUNDI 25/5	MARDI 26/5	MERCREDI 27/5	JEUDI 28/5	VENDREDI 29/5	SAMEDI 30/5	DIMANCHE 31/5
PENTECOTE Asperges sauce mousseline citron	Accras de morue <i>dosette de mayonnaise</i>	Salade de pois chiches <small>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</small>	Segments de pomelos	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Croissillon Dubarry	Carottes BIO râpées citronette
Ballotin de veau forestier Riz Basmati BIO au curcuma	Sauté de porc à la crème Courgettes sautées à l'ail	REPAS VEGETARIEN Quiche aux oignons maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Lasagne au bœuf (UE) ★	PLAT 2 EN 1 Fish and chips sauce tartare Frites au four	Cuisse de pintade chasseur Gratin de chou-fleur BIO	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Purée de pommes de terre BIO
Chèvre	Tomme des Pyrénées IGP	Gouda	Carré BIO	Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Tomme Blanche
Mille-feuilles	Purée de fruit BIO et biscuit	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Pomme au four <i>dosette de confiture</i>	Fruit de saison	Framboisier

DINER

LUNDI 25/5	MARDI 26/5	MERCREDI 27/5	JEUDI 28/5	VENDREDI 29/5	SAMEDI 30/5	DIMANCHE 31/5
Salade de betteraves à la vinaigrette	Chou blanc râpé à la vinaigrette	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Radis et beurre	Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>
Omelette Pommes de terres rissolées aux herbes	PLAT VEGETARIEN PLAT 2 EN 1 Cappelletti 5 fromages <small>(pâtes fraîches, ricotta, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé)</small> sauce tomate basilic	Cœur de merlu MSC sauce estragon Riz BIO pilaf	Merguez <i>dosette de ketchup</i> Haricots verts BIO persillés	Cuisse de poulet roti Carottes BIO à la crème	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise vbf	Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise <small>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</small>
Yaourt nature	Fromage Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO	Fromage Boursin ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage blanc nature BIO	Fromage Chanteneige
Purée de fruit	Crème renversée	Abricots au sirop	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse aux marrons	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



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

Bon Appétit

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.