

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, tomates, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron)</i>	Melon	Salade de betteraves à l'œuf dur	Segments de pomelos
Blanquette de porc à la moutarde Lentilles BIO au jus	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre Haricots verts persillés	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Pâtes BIO coquillettes	PLAT 2 EN 1 Risotto BIO au poulet crémeux (Riz BIO)	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de poulet <i>dosette de mayonnaise</i> Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, poivre)</i>
Yaourt nature	Petits suisses nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel
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
Croisillon Dubarry	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	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, poivre)</i>	Taboulé à la semoule BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, raz el hanout)</i>	Salade de tomates à la vinaigrette
PLAT VEGETARIEN Omelette aux oignons et à la tomate Epinards à la béchamel	Quenelles de brochet sauce Nantua Brocolis	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i> Spaghettis BIO	Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre BIO vapeur persillées	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> ★ Purée Crécy <i>(Carottes BIO)</i>	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Gratin de courgettes	Cuisse de poulet aux 2 poivres ★ Pommes noisettes
Edam sans sel	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	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

JUIN 2026

MENU A

LUNDI 8/6	MARDI 9/6	MERCREDI 10/6	JEUDI 11/6	VENDREDI 12/6	SAM 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, poivre)</small>	Gaspacho <small>(soupe froide)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Melon	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, 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, 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>	Rosbif froid <small>dosette de moutarde (vbf)</small> Pommes de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Steak haché vbf <small>dosette de moutarde</small> Carottes vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Yaourt nature	Faisselle	Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle
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>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Croissillon Dubarry	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
Escalope de dindonneau à la viennoise <small>dosette de mayonnaise</small>	Filet de poulet cuit à la vapeur douce ★	Omelette ★	Chausson de volaille à la bolognaise	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Fricassée de poulet antillais
Pâtes BIO coquillettes	Haricots verts persillés	Polenta crémeuse	Haricots verts persillés	Courgettes sautées à l'ail	Pâtes BIO	Riz BIO pilaf au curcuma
Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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



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

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>	Macédoine à la vinaigrette	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, poivre)</small>	Radis beurre
Haut de cuisse de poulet au jus	Quiche au thon maison <small>(œuf, lait, thon)</small> 	Paupiette de veau sauce tomate <small>(vbf)</small>	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Fillet de poulet dosette de  yonnaise Salade catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	Sauté de dinde à la provençale	Omelette aux oignons
Riz BIO	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Gratin de chou-fleur	Frites au four		Purée Crécy (Carottes)	Semoule BIO
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Edam sans sel
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
Salade sicilienne au pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic.)</small>	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, 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	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Pané de colin MSC et citron	Escalope de dindonneau à la viennoise <small>dosette de mayonnaise</small>	Omelette	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Steak haché vbf <small>dosette de moutarde</small>
Blettes persillées	Purée de céleri	Pommes de terre vapeur BIO persillées	Haricots verts persillés	Pâtes BIO	Riz BIO pilaf au curcuma	Ratatouille
Gouda sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc 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

COCHEZ SVP LES MENUS CHOISIS

JUIN 2026

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	Samoussa aux légumes <i>dosette de mayonnaise</i>	Melon	Croisillon Dubarry	Segments de pomelos	Salade de betteraves à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Filet de poulet <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <i>(vbf)</i>	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 poulet Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
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
Salade de pâtes BIO à l'indienne <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, poivre)</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé à la semoule BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, curcuma, paprika, ail, vinaigrette)</small>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux deux poissons <i>Dosette de mayonnaise</i>	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 <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i> Spaghettis BIO	Omelette aux oignons et à la tomate Petits pois à la française	Esalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i> Riz BIO pilaf à la tomate	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Filet de poulet <i>dosette de mayonnaise</i> Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Cannellonis au bœuf (UE)
Edam sans sel	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle
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



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