


MAI 2026

MENU A


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 pomeles	Salade de riz BIO à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</i>	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, raz el hanout)</i>	Salade de betteraves à la vinaigrette	
Sauté de porc à la chinoise	Dos de colin meunière et citron	PLAT 2 EN 1 Risotto de volailles crémeux <i>(riz BIO)</i>	Normandin de veau sauce tomate		Dos de lieu sauce Noilly	Blanquette de porc	Goulash hongrois <i>(vbf)</i>
Pomme BIO vapeur persillées	Polenta crémeuse		Epinars au beurre		Gratin Dauphinois aux pommes de terre BIO	Carottes Vichy	Pâtes BIO coquillettes
Fromage blanc nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature		Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Purée de fruit	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison		Éclair gourmand noisettes parfum chocolat	Mousse aux marrons	Fruit de saison

MENU B

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, poivre)</i>	Chou rouge à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, menthe)</i>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>	Pomelos <i>dosette de sucre</i>
Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Lasagne au bœuf (UE)	Omelette	Filet de poulet sauce estragon	PLAT VEGETARIEN Omelette
Poêlée chinoise <i>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</i>	Courgettes sautées à l'ail	Frites au four		Haricots verts persillés	Riz BIO pilaf au curcuma	Purée de haricots verts
Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel
Semoule au lait	Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle	Fruit de saison	Crème renversée	Purée de fruit	Fruit de saison	Crème dessert praliné

MAI 2026

MENU A

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	Carotte à la marocaine	Crêpe aux champignons	ASCENSION Confit de poivrons hongrois 	Salade de Naples aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, pinces, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)</small>	Céleri à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO à vinaigrette
Langue de boeuf sauce piquante (vbf)	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i>	Haut de cuisse de saumon au jus	Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au cognac	Cuisse de pintade cocotte	Sauté dinde sauce basquaise
Pomme de terre BIO vapeur persillées	Lentilles BIO	Poêlée du marché <small>(Pommes rissolées prérites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons prérits, poivrons rouges)</small>	Riz BIO	Courgettes sautées à l'ail	Pâtes BIO Pennes	Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>
Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Abricot au sirop léger

MENU B

LUNDI 11/5	MARDI 12/5	MERCREDI 13/5	JEUDI 14/5	VENDREDI 15/5	SAMEDI 16/5	DIMANCHE 17/5
Salade atlantique aux pommes de terre BIO <small>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Salade sicilienne aux pâtes BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	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, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, poivre)</small>	Salade aux deux racines <small>(Carottes et betteraves cuites)</small>
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 (vbf)	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Jardinière de légumes	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i> Riz BIO pilaf au curcuma
Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Poire cuite au sirop	Purée de fruit	Flan gélinié nappé caramel	Purée de fruit	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-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

MENU A

LUNDI 18/5	MARDI 19/5	MERCREDI 20/5	JEUDI 21/5	VENDREDI 22/5	SAMEDI 23/5	DIMANCHE 24/5
Radis et beurre	Chou blanc râpé à l'ananas	Samoussas aux légumes <i>dosette de mayonnaise</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de betteraves à la crème	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes <i>Dosette de mayonnaise</i>
Dos de poisson MSC sauce dippoise	Cuisse de canette grand-mère	Fricassée de poulet sauce suprême	Cuisse de poulet au jus	Filet de colin MSC sauce à l'aneth	PLAT VEGETARIEN Omelette	Rôti de dinde sauce madère
Pommes Dauphine	Haricots blanc façon grand-mère	Ratatouille	Riz BIO	Pâtes BIO coquillettes	Purée Crécy (carottes)	Semoule BIO
Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen IGP au vin	Purée de fruit et biscuit	Eclair au chocolat	Fruit de saison

MENU B

LUNDI 18/5	MARDI 19/5	MERCREDI 20/5	JEUDI 21/5	VENDREDI 22/5	SAMEDI 23/5	DIMANCHE 24/5
Salade antillaise au riz BIO <i>(Riz BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, poivre)</i>	Macédoine au thon	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Céleri rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette
Omelette	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i>	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	PLAT 2 EN 1 Cannelloni au boeuf (UE)	Paupiette de veau marengo
Haricots beurre persillés	Pâtes BIO	Purée de pomme de terre BIO	Petits pois BIO à la française	Haricots verts persillés		Brocolis à l'ail
Faisselle	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Edam sans sel
Purée de fruit	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques frais	Fruit de saison	Crème dessert praliné

MAI 2026

MENU A

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	Salade de lentilles BIO	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 <small>Dosette de mayonnaise</small>	Croisillon Dubarry	Carottes 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 <small>Dosette de vinaigrette</small>	Lasagne au bœuf (UE) ★	PLAT 2 EN 1 Fish and chips sauce tartare Frites au four	Cuisse de pintade chasseur Gratin de chou-fleur	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Purée de pommes de terre BIO
Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Edam sans sel	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Mille-feuilles	Purée de fruit et biscuit	Fruit de saison	Sémoule au lait maison	Pomme au four <small>dosette de confiture</small>	Fruit de saison	Framboisier

MENU B

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 <small>Dosette de vinaigrette</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	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, poivre)</small>
Omelette Pommes de terres rissolées aux herbes	Filet de poulet cuit à la vapeur douce Pâtes BIO	Cœur de merlu MSC sauce estragon Riz BIO pilaf	Escalope de dindonneau à la viennoise <small>dosette de mayonnaise</small> Haricots verts persillés	Cuisse de poulet roti Carottes BIO à la crème	PLAT 2 EN1 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	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselles	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature
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

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