

# 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 <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomates, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Melon	Taboulé à la semoule <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette sauce poivre	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce aneth	Saucisse de Toulouse sauce tomate	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b> Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>
Lentilles <b>BIO</b> au jus		Haricots verts persillés	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pâtes <b>BIO</b> coquillettes	Gratin de courgettes	
Coulommiers	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Emmental	Bûchette laits mélangés <i>(Lait vache et chèvre)</i>	Camembert	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Brie
Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et son biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	<b>Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté</b>	Fruit de saison

## 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	Cervelas à la vinaigrette	Courgettes râpées au basilic	Crevettes et beurre	Salade Finlandaise aux pommes de terre <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette aux oignons et à la tomate	Quenelles de brochet sauce Nantua	PLAT 2 EN 1 Spaghettis <b>BIO</b> à carbonara et emmental râpé	Tête de veau sauce gribiche ★ Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Daube de boeuf <i>(vbf)</i> ★ Purée Crécy <i>(Carottes BIO)</i>	PLAT 2 EN 1 Risotto <b>BIO</b> au poulet crémeux (Riz <b>BIO</b> )	Cuisse de poulet aux 2 poivres ★ Pommes noisettes
Epinards à la béchamel	Brocolis					
Yaourt nature	Fromage Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Entremet aspartame	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté

# 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 <b>BIO</b> <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	<b>REPAS ESTIVAL</b> Melon	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Salade méditerranéenne aux pommes de terre <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Salade de Naples aux pâtes <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b>	Pané de colin <b>MSC</b> et son citron  Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Rosbif froid <small>dosette de moutarde (vbf)</small> Salade Piémontaise aux pommes de terre <b>BIO</b>	PLAT 2 EN 1  Brandade de poisson aux pommes de terre <b>BIO</b>	Saucisse de Francfort <small>dosette de moutarde</small>  Carottes vichy	PLAT 2 EN 1  Moussaka macédonienne au porc
Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Mimolette	Cantal <b>AOP</b>	Brique Bleue	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Munster <b>AOP</b>
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté et son biscuit sans sucre ajouté	Salade de fruits exotiques frais	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté

## 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 <b>BIO</b> 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 <b>LABEL ROUGE</b>  Pâtes <b>BIO</b> coquillettes (fromage râpé)	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Quiche chèvre épinards maison ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Œufs à la berrichonne <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 <b>BIO</b> 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
Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	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.

# 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 <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Salade Di Palermo aux pâtes <b>BIO</b> <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Melon	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse aux pommes de terre <b>BIO</b> <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Jambalaya au riz <b>BIO</b> <i>(Riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Quiche au thon maison <i>(œuf, lait, emmental, thon)</i> ★ Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Paupiette de veau sauce tomate <i>(vbf)</i> Gratin de chou-fleur	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Frites au four	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer <b>MSC</b>	Sauté de dinde à la provençale Purée Crécy (Carottes)	Merguez <i>dosette de ketchup</i> Semoule <b>BIO</b>
Camembert	Gouda	Emmental	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Brie	Tomme Blanche	Coulommiers
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison


## 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 <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de riz <b>BIO</b> aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Crevettes et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade créole au riz <b>BIO</b> <i>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>
Normandin de veau sauce forestière Blettes persillées	Andouillette sauce moutarde ★ Purée de céleri	Tripes mode caen ★ Pommes de terre vapeur <b>BIO</b> persillées	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i> Haricots verts persillés	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne ★ Salade catalane <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	Boudin blanc sauce Porto Riz <b>BIO</b> 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
Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté

# 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	Noix de jambon fumé et beurre	Melon	Croisillon Dubarry	Segments de pomelos	Pasta à la grecque aux pâtes <b>BIO</b> et jambon <b>LABEL ROUGE</b> <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</small>
<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b>	Dos de cabillaud <b>MSC</b> sauce Nantua  Brunoise provençale	Boulettes d'agneau à la provençale  Semoule <b>BIO</b>	Fricassée de poulet sauce poulette  Mousseline d'épinards
Mimolette	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Camembert	Gouda	Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Edam	Cantal <b>AOP</b>
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	<b>Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté</b>	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison
MENU B						
LUNDI 22/6	MARDI 23/6	MERCREDI 24/6	JEUDI 25/6	VENREDI 26/6	SAMEDI 27/6	DIMANCHE 28/6
Crêpe au fromage	Salade mexicaine <small>(Maïs, 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 <b>BIO</b> 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, sel, curcuma, vinaigrette)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade vosgienne aux pommes de terre <b>BIO</b> <small>(Pommes de terre BIO, carvelas, 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 <b>MSC</b> sauce beurre blanc  ★ Brocolis à l'ail	Quiche aux oignons maison  ★ Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Spaghettis <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> pilaf à la tomate	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 ★ Jambon blanc <b>LABEL ROUGE</b> 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
Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Entremet aspartame	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté
Les produits durables dans votre assiette						<i>Bon Appétit</i>
						
<p><small>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.</small></p>			<p><small>Les plats régionaux sont signalés par</small></p> <p style="text-align: center;">★</p>		<p><small>Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes</small></p>	
<p><small>Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.</small></p>						<p><small>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.</small></p>