

JUIN 2026

DEJEUNER

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>	Courgettes râpées au basilic	Salade niçoise au riz BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, 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>	Salade bien-être aux pâtes BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
Blanquette de porc à la moutarde Lentilles BIO au jus	PLAT 2 EN 1 Hachis parmentier aux pommes de terre BIO <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à carbonara et emmental râpé	Quiche Méditerranéenne <i>(rataouille, œufs, lait)</i> Haricots verts persillés	Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Pâtes BIO coquillettes	Saucisse de Toulouse sauce tomate Gratin de courgettes	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>
Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Crème dessert praliné	Poire au sirop léger	Purée de fruit	Petits suisses fruités	Crème dessert vanille	Purée de fruit	Crème renversée

Les produits durables dans votre assiette



Les plats régionaux sont signalés par



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 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.

JUIN 2026

DEJEUNER

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 <i>(Pommes de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Gaspacho <i>(soupe froide)</i>	Mortadelle et cornichon	Melon	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Salade méditerranéenne aux pommes de terre BIO <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Salade de Naples aux pâtes BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) ★ Brocolis à l'ail	REPAS VEGETARIEN Quiche chèvre épinards maison ★ Haricots verts persillés	Pané de colin MSC et son citron Purée du soleil <i>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</i>	Omelette Pommes de terre BIO vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Saucisse de Francfort <i>dosette de moutarde</i> Carottes vichy	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc
Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle
Purée de fruit	Liégeois au chocolat	Panacotta aux fruits rouges maison	Liégeois à la vanille	Purée de fruit	Ile flottante	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-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poisson indiquées sur les menus peuvent parfois être modifiées.

JUIN 2026

DEJEUNER

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 BIO <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 BIO <i>(Pommes de terre BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Salade créole au riz BIO <i>(Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>
Normandin de veau sauce forestière	Quiche au thon maison <i>(œuf, lait, emmental, thon)</i>	Paupiette de veau sauce tomate <i>(vbf)</i>	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer MSC	Sauté de dinde à la provençale	Merguez <i>dosette de ketchup</i>
Blettes persillées	★ Purée de céleri	Gratin de chou-fleur	Haricots verts persillés		Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Ratatouille
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt nature
Crème dessert chocolat	Purée de fruit	Yaourt aux fruits	Purée de fruit	Liégeois à la vanille	Crème dessert café	Liégeois au chocolat

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

DEJEUNER

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	Coupelle de pâté	Melon	Salade Paimpol aux haricots blancs BIO <i>(Haricots blancs BIO, échalotes, lardons CE2, vinaigrette, persil)</i>	Salade vosgienne aux pommes de terre BIO <i>(Pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Pasta à la grecque aux pâtes BIO et jambon LABEL ROUGE <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc LABEL ROUGE, feta, origan, huile d'olive)</i>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Chili con carne maison <i>(vbf)</i>	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	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	Filet de poulet sauce poulet Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Pêche au sirop léger	Purée de fruit	Crème dessert praliné	Purée de fruit	Crème dessert caramel

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.