


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>	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>	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</i>	FERIE Terrine de lotte à la provençale <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, pignons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i> 	Taboulé à la semoule BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, pignons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</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	Crépinette de porc sauce moutarde	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
Pomme BIO vapeur persillées	Courgettes sautées à l'ail		Epinards au beurre	Gratin Dauphinois aux pommes de terre BIO	Carottes Vichy	Pâtes BIO coquillettes (fromage râpé)
Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Purée de fruit	Crème dessert au chocolat	Mousse au café	Purée de fruit	Purée de fruit	Abricot au sirop léger	Crème dessert praliné

Les produits durables dans votre assiette



Les plats régionaux sont signalés par



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

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.

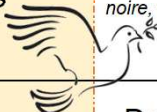
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volailles) sont françaises à l'exception de l'agneau peut être d'origine France, Royaume Uni ou UE.

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 11/5	MARDI 12/5	MERCREDI 13/5	JEUDI 14/5	VENDREDI 15/5	SAMEDI 16/5	DIMANCHE 17/5
Galantine aux olives	Carotte à la marocaine	Crêpe aux champignons	ASCENSION Confit de poivrons hongrois 	Salade de Naples aux pâtes BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Céleri 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 <i>(Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges)</i>	Filet de poulet au jus Riz BIO	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 <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Crème dessert chocolat	Purée de fruit	Fromage blanc aux fruits	Purée de fruit	Flan gélifié nappé caramel	Purée de fruit	Abricot au sirop léger

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
Salade antillaise au riz BIO <i>(Riz BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Crêpe au fromage	Salade vigneronne aux pommes de terre BIO <i>(Pommes de terre BIO, cervelas,, emmental, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, Poivre)</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, sel, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes <i>Dosette de mayonnaise</i>
Saucisses de Francfort <i>Dosette de moutarde</i>  Pommes Dauphine	Filet de poulet sauce grand-mère Haricots blanc façon grand-mère	Filet de poulet sauce suprême Ratatouille	Escalope de dindonneau à la viennoise <i>dosette de mayonnaise</i> Petits pois à la française	Filet de colin MSC sauce à l'aneth Pâtes BIO coquillettes <i>(fromage râpé)</i>	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Purée Crécy (carottes)	Rôti de dinde sauce madère Semoule BIO
Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Purée de fruit	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop léger	Crème dessert au praliné	Purée de fruit	Yaourt aux fruits	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-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 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 <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade vendéenne aux haricots blancs BIO <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc CE2, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	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 Haricots verts persillés	Lasagne au bœuf (UE) ★	Fish and chips sauce tartare Carottes à la crème	PLAT 2 EN1 Spaghettis BIO à la bolognaise vbf	Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vbf) Purée de pommes de terre BIO
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Purée de fruit	Crème renversée	Abricots au sirop	Purée de fruit	Yaourt aux fruits	Purée de fruit	Liégeois à la vanille

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