



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> | Samoussa aux légumes <i>dosette de mayonnaise</i> | Salade niçoise au riz BIO <i>(Riz BIO, vinaigrette, tomate, 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 |
| 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 | Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté | Fruit de saison |
| Les produits durables dans votre assiette  | | | | | | <h1>Bon Appétit</h1> |
| 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. | | | |

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, poivre)</i> | Gaspacho (soupe froide) | Carottes râpées à la vinaigrette | Melon | Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, 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, poivre)</i> |
| 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 <i>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</i> | Rosbif froid <i>dosette de moutarde (vbf)</i> Pommes de terre BIO vapeur persillées | PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO | Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i> 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 | 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 |
| Les produits durables dans votre assiette | | | | | | <h1>Bon Appétit</h1> |
| 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. | | | |

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 <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 Filet de poulet ★ <small>dosette de mayonnaise</small> 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 |
| 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 |

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 | 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 | Cocktail de fruits au sirop léger | Entremet aspartame et biscuit sans sucre ajouté | Purée de fruit sans sucre ajouté | Fruit de saison | Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit 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

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