

# MAI 2026

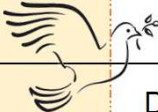
## DEJEUNER

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>	Segments de pomelos	Salade de riz <b>BIO</b> à l'indienne <i>(Riz BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, poivre)</i>	<b>FERIE</b> Terrine de lotte à la provençale <i>Dosette de mayonnaise</i>	Taboulé à la semoule <b>BIO</b> <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, ail, concombre frais, poivrons, huile de colza, citron, vinaigre 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 (riz <b>BIO</b> )	Normandin de veau sauce tomate	Dos de lieu sauce Noilly	Blanquette de porc	Goulash hongrois (vbf)
Pomme <b>BIO</b> vapeur persillées	Polenta crémeuse		Epinards au beurre	Gratin Dauphinois aux pommes de terre <b>BIO</b>	Carottes Vichy	Pâtes <b>BIO</b> coquillettes
Fromage blanc nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	<b>Entremet sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté</b>	Abricot au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté
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 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	<b>ASCENSION</b> Confit de poivrons hongrois 	Salade de Naples aux pâtes <b>BIO</b> <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, poivre)</i>	Céleri à la vinaigrette	Salade de lentilles <b>BIO</b> à vinaigrette
Langue de boeuf sauce piquante (vbf)  Pomme de terre <b>BIO</b> vapeur persillées	Steak haché vbf <i>dosette de moutarde</i>  Lentilles <b>BIO</b>	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>	Haut de cuisse de poulet au jus  Riz <b>BIO</b>	Dos de colin-lieu <b>MSC</b> sauce armoricaine au cognac  Courgettes sautées à l'ail	Cuisse de pintade cocotte  Pâtes <b>BIO</b> Pennes	Sauté dinde sauce basquaise  Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>
Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Mirabelles au sirop léger	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Purée de fruit sans sucre ajouté	Fruit de saison	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

### 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.

# MAI 2026

## DEJEUNER

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 betteraves à la crème	Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes <i>Dosette de mayonnaise</i>
Dos de poisson <b>MSC</b> sauce dieppoise  ★ Pommes Dauphine	Cuisse de canette grand-mère  Haricots blanc façon grand-mère	Fricassée de poulet sauce suprême  Ratatouille	Cuisse de poulet au jus  Riz <b>BIO</b>	Filet de colin <b>MSC</b> sauce à l'aneth  Pâtes <b>BIO</b> coquillettes	<b>PLAT VEGETARIEN</b> Omelette  Purée Crécy (carottes)	Rôti de dinde sauce madère  Semoule <b>BIO</b>
Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté	Pêche au sirop léger	<b>Entremet sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté</b>	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	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

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
<b>PENTECOTE</b> Asperges sauce mousseline citron	Salade de lentilles <b>BIO</b>	Salade de pois chiches <i>(pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</i>	Segments de pomelos	Avocat à la mayonnaise <i>dosette de mayonnaise</i>	Croisillon Dubarry	Carottes râpées citronette
Ballotin de veau forestier  Riz Basmati <b>BIO</b> au curcuma	Sauté de porc à la crème  Courgettes sautées à l'ail	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Quiche aux oignons maison  Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	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 ( <i>vbf</i> )  Purée de pommes de terre <b>BIO</b>
Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Edam sans sel	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
<b>Entremet sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté</b>	Purée de fruit sans sucre ajouté	Abricots au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruit sans sucre ajouté et biscuit sans sucre ajouté	Fruit de saison
Les produits durables dans votre assiette 						<h2>Bon Appétit</h2>
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.			