

AOÛT 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 3/8	MARDI 4/8	MERCREDI 5/8	JEUDI 6/8	VENDREDI 7/8	SAMEDI 8/8	DIMANCHE 9/8
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pastèque	Taboulé au thon BIO <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de dinde sauce madère	Sauté de veau à la catalane	Quiche océane	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Travers de porc sauce miel	Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>
Haricots verts persillés	Semoule BIO	Salade verte	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé		Aubergines à la provençale	Pommes rôstis
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et biscuit	Douceur chocolat	Crème renversée
DINER						
LUNDI 3/8	MARDI 4/8	MERCREDI 5/8	JEUDI 6/8	VENDREDI 7/8	SAMEDI 8/8	DIMANCHE 9/8
Avocat à la vinaigrette* <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisson à l'ail* et cornichon	Melon	Crevettes* et beurre	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade californienne <small>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</small>
Tomates farcies	REPAS FROID Cœur de merlu froid à la vinaigrette à l'aneth	Navarrin d'agneau	Saucisse de Toulouse sauce échalote	Fricassée de poulet sauce crème d'ail	Paupiette de veau sauce forestière	Omelette* au fromage
Riz BIO pilaf	Salade catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	Pommes de terre vapeur persillées	Petits pois à la française	Blettes persillées	Riz BIO pilaf	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

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

La viande bovine de race à viande est née,

élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon
Appétit* 

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 donc être modifiées.

AOÛT 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 10/8	MARDI 11/8	MERCREDI 12/8	JEUDI 13/8	VENDREDI 14/8	SAMEDI 15/8	DIMANCHE 16/8
Salade de haricots verts et œuf dur	Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*	Mousse de foie* et cornichon	Soupe froide de concombre à la menthe	FERIE Tartare de légumes au basilic	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small> et lentilles BIO à la vinaigrette	Filet de colin meunière* et son citron Ratatouille	Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Œufs florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1 Choucroute de la mer	Cuisse de poulet sauce Vallée d'auge Bouquetière de légumes <small>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</small>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Tartelette tatin	Ananas au sirop léger	Paris Brest	Crème dessert au caramel
DINER						
LUNDI 10/8	MARDI 11/8	MERCREDI 12/8	JEUDI 13/8	VENDREDI 14/8	SAMEDI 15/8	DIMANCHE 16/8
Feuilleté à la bolognaise*	Pastèque	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Carottes râpées citronnette	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de betteraves à la crème
Cuisse de canette façon grand-mère Purée de chou-fleur	Merguez <small>Dosette de ketchup</small> Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Jambon blanc Label Rouge Gratin de courgettes	Rôti de veau sauce crème Pommes de terre vapeur persillées	Dos de cabillaud sauce estragon Fenouil braisé à la provençale	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron Haricots verts persillés	Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small> Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Riz au lait maison	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Compote	Mousse de marrons	Compote	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

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

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises



Le porc est d'origine Française.

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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 

AOÛT 2020						
		Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"				
DEJEUNER						
LUNDI 17/8	MARDI 18/8	MERCREDI 19/8	JEUDI 20/8	VENDREDI 21/8	SAMEDI 22/8	DIMANCHE 23/8
Avocat à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Terrine au saumon fumé* et son citron	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	Radis et beurre	Melon	Salade exotique <i>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>	Marinade du soleil
★ PLAT 2 EN 1 Axoa de veau <i>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz)</i>	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i> Salade verte	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons Purée de brocolis	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i> Gratin dauphinois	Cœur de merlu sauce dieppoise Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Cuisse de lapin en blanquette Carottes vichy	Rôti de veau sauce napolitaine Semoule BIO
Emmental	Coulommiers	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Brie	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Fruit de saison	Compote et biscuit	Tartelette fruits rouges crumble	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Mousse au citron	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 17/8	MARDI 18/8	MERCREDI 19/8	JEUDI 20/8	VENDREDI 21/8	SAMEDI 22/8	DIMANCHE 23/8
Pâté en croûte* et cornichon	Carottes à la marocaine	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de lentilles BIO aux lardons	Crêpe aux champignons*	Asperges à la vinaigrette	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>
Dos de colin-lieu sauce poivre vert Mousseline d'épinards	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde</i> Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i> Polenta crémeuse	Boudin blanc sauce Porto Gratin de blettes	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i> Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa salade piémontaise	★ Œufs à la berrichone <i>(Vin rouge, tomate, lardons)</i> Haricots verts persillés
Faisselle	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit
Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Crème dessert au café

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

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

La viande bovine de race à viande est née,
élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon
Appétit* 

AOÛT 2020



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 24/8	MARDI 25/8	MERCREDI 26/8	JEUDI 27/8	VENDREDI 28/8	SAMEDI 29/8	DIMANCHE 30/8
Noix de jambon fumé* et son beurre	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Carottes râpées aux raisins secs	Pastèque	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Pizza au fromage*	Melon
★ PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare <small>(vbf)</small>	Sauté de veau marengo Purée de courgettes	REPAS FROID Filet de saumon froid sauce béarnaise <small>(Sous réserve de disponibilité)</small> Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Andouillette de porc et son confit d'oignons Frites au four*	Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de chou-fleur	Fondant de porc sauce crème d'ail Haricots beurre persillés	Sauté d'agneau estival Riz BIO pilaf
Camembert	Fromage brique croûte noire	Gouda	Cantal AOP	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	Douceur tiramisu	Poire cuite sauce chocolat	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gland au Kirsch
LUNDI 24/8	MARDI 25/8	MERCREDI 26/8	JEUDI 27/8	VENDREDI 28/8	SAMEDI 29/8	DIMANCHE 30/8
Champignons à la grecque	Radis et beurre	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Filet de poulet sauce mexicaine Pâtes penne BIO et emmental râpé	Omelette* oignons lardons Subric de pommes de terre	Quiche chèvre tomate maison Salade verte	Rosbif froid <small>(vbf) Dosette moutarde</small> Jardinière fraîche de légumes	Aile de raie aux câpres Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Jambon blanc Label Rouge Purée de céleri
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote	Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

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

La viande bovine de race à viande est née,

élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



**Bon
Appétit**

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 donc être modifiées.