

JUILLET 2020

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

DEJEUNER

LUNDI 6/7	MARDI 7/7	MERCREDI 8/7	JEUDI 9/7	VENDREDI 10/7	SAMEDI 11/7	DIMANCHE 12/7
Pastèque	Crevettes* et beurre	Cervelas* à la vinaigrette	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, poivre)</i>	Asperges à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>	Thon basquaise <i>(sous réserve de disponibilités)</i>	Cuisse de canette sauce cassis	Rôti de veau sauce normande
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Salade verte	Aubergines à la provençale	Subric de pommes de terre	Riz BIO pilaf	Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Mimolette	Fromage laits mêlés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Edam	Coulommiers	Camembert	Emmental	Munster AOP
Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Ile flottante	Baba au rhum	Fruit de saison

DINER

LUNDI 6/7	MARDI 7/7	MERCREDI 8/7	JEUDI 9/7	VENDREDI 10/7	SAMEDI 11/7	DIMANCHE 12/7
Pâté de campagne* et cornichon	Macédoine à la mayonnaise	Soupe froide Gaspacho	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Salade océane <i>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</i>	Terrine aux trois légumes* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Feuilleté à la viande*
REPAS FROID Filet de saumon froid sauce béarnaise <i>(sous réserve de disponibilités)</i>	Rôti de dinde sauce pruneaux	Fondant de bœuf à la niçoise <i>(vbf)</i>	Travers de porc sauce miel	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	Œufs à la berrichonne <i>(Vin rouge, tomate, lardons)</i>	Crêpinette de porc sauce tomate
Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emmental de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Semoule BIO	Polenta crémeuse	Haricots verts persillés	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre	Brocolis
Fromage frais Cantadou	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage fondu Kiri
Liégeois au chocolat	Mousse au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Compote	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

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.

JUILLET 2020

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

DEJEUNER

LUNDI 13/7	MARDI 14/7	MERCREDI 15/7	JEUDI 16/7	VENDREDI 17/7	SAMEDI 18/7	DIMANCHE 19/7
Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	FERIE Pâté de canard à l'orange* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Melon	Lentilles BIO à la vinaigrette	Feuilleté poisson sauce citron*	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Jambon blanc Label Rouge	Mijoté de pintade aux mirabelles	Filet de limande meunière* et son citron	REPAS FROID Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	Filet de poulet sauce suprême	Sauté de porc guardian	Merguez* <small>Dosette de ketchup</small>
Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Riz basmati	Frites au four*	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Blettes persillées	Ratatouille	Pommes boulangères
Fromage brique croûte noire	Comté AOP	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Poire au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Flan pâtissier

DINER

LUNDI 13/7	MARDI 14/7	MERCREDI 15/7	JEUDI 16/7	VENDREDI 17/7	SAMEDI 18/7	DIMANCHE 19/7
Champignons à la grecque	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Oeuf en gelée <small>(Oeuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Radis et beurre	Marinade du soleil	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>
Bœuf au paprika <small>(vbf)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron	Quiche chèvre épinard maison	Saucisses de Francfort* <small>Dosette de moutarde</small>	PLAT 2 EN 1 Dos de colin-lieu sauce à l'anis sur son fenouil braisé et ses pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Paupiette de veau* sauce poivre vert
Polenta crémeuse	Haricots verts persillés	Salade verte	Gratin de chou-fleur			Jardinière de légumes
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Carré frais	Petits suisses nature	Yaourt nature
Mousse au citron	Crème dessert	Fruit de saison	Compote	Semoule au lait maison	Cocktail de fruits au sirop léger	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



JUILLET 2020

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

DEJEUNER

LUNDI 20/7	MARDI 21/7	MERCREDI 22/7	JEUDI 23/7	VENDREDI 24/7	SAMEDI 25/7	DIMANCHE 26/7
Salade de betteraves à la vinaigrette	Soupe froide de carottes à l'orange	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</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>	Courgettes râpées au basilic	Pastèque	Salade brestoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</i>
★ PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet <i>(Chorizo, poulet, cocktail de fruits de mer)</i>	Sauté de veau citron olives Semoule BIO	Cuisse de lapin sauce moutarde Petits pois à la française	Quiche aux oignons maison Salade verte	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Pâtes penne BIO et emmental râpé	Blanquette de dinde Riz BIO pilaf	Rôti de bœuf sauce échalote <i>(vbf)</i> Purée de haricots verts
Camembert	Emmental	Edam	Bûche des Dômes	Cantal AOP	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Mousse de marrons	Tartelette aux framboises	Salade de fruits frais	Compote et biscuit	Petits suisses fruités	Liégeois au café

DINER

LUNDI 20/7	MARDI 21/7	MERCREDI 22/7	JEUDI 23/7	VENDREDI 24/7	SAMEDI 25/7	DIMANCHE 26/7
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Mousse de canard* et cornichon	Melon	Salade de tomate et thon à la vinaigrette	Salade antillaise <i>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Salade des Flandres <i>(Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>
Omelette* au fromage Aubergines à la provençale	Cœur de merlu sauce ensoleillée Brocolis	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i> et lentilles BIO à la vinaigrette	Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pommes de terre	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i> Cordial de légumes <i>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	Boulettes d'agneau sauce provençale Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Fromage frais Saint Môret	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Samos
Crème dessert à la vanille	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Compote	Flan gélifié nappé caramel	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.

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

JUILLET 2020



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

DEJEUNER

LUNDI 27/7	MARDI 28/7	MERCREDI 29/7	JEUDI 30/7	VENDREDI 31/7	SAMEDI 1/8	DIMANCHE 2/8
Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>	Radis et beurre	Crêpe aux champignons*	Pâté de lapin* et cornichon	Melon	Céleri rémoulade	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Rôti de veau sauce chasseur Courgettes sautées à l'ail	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Mousseline d'épinards	Steak haché sauce milanaise <small>(vbf) (Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small> Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	REPAS FROID Jambon blanc Label Rouge Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Cuisse de pintade cocotte Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce ciboulette Salsifis
Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	Exquis exotique	Riz au lait maison	Fruit de saison	Mille-feuilles

DINER

LUNDI 27/7	MARDI 28/7	MERCREDI 29/7	JEUDI 30/7	VENDREDI 31/7	SAMEDI 1/8	DIMANCHE 2/8
Carottes à la marocaine	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Pastèque	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Terrine aux trois poissons* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de canette confite Pommes dauphines*	Tarte méditerranéenne <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small> Salade verte	Filet de poulet au jus d'herbes Riz BIO pilaf	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Dos de cabillaud sauce oseille Purée du soleil <small>(Carotte et poivron)</small>	Omelette* aux herbes Ratatouille	Carbonade flammande <small>(vbf)</small> Pommes de terre vapeur persillées
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes
Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Fruit de saison	Compote	Crème dessert au café	Mousse au chocolat

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** 