

SEPTEMBRE 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 31/8	MARDI 1/9	MERCREDI 2/9	JEUDI 3/9	VENDREDI 4/9	SAMEDI 5/9	DIMANCHE 6/9
Macédoine au thon	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos*
Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette à l'orange Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal, emmental, bûche des Dômes)</i> Salade verte	Calamars à l'espagnole ★ Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce poivre Navets et carottes persillés	Filet de poulet sauce estragon Pommes de terre rissolées au herbes*
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Buchette laits mêlés	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Fromage blanc fruité	Mousse au café	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop	Framboisier	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 31/8	MARDI 1/9	MERCREDI 2/9	JEUDI 3/9	VENDREDI 4/9	SAMEDI 5/9	DIMANCHE 6/9
Taboulé à l'orientale BIO <i>(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)</i>	Andouille* et beurre	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Terrine océane au saumon* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade méditerranéenne <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade chinoise <i>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</i>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Œufs durs à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i> Salade des caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Cœur de merlu sauce ciboulette Epinards au beurre	Saucisses de Francfort* <i>Dosette de moutarde</i> Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	Normandin de veau sauce forestière Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i> Ratatouille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i> Semoule BIO	Sauté de porc au romarin Gratin de brocolis
Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Petits suisses nature	Faisselle
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Compote	Mousse aux marrons	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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française 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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



**Bon
Appétit**

SEPTEMBRE 2020						
		Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"				
DEJEUNER						
LUNDI 7/9	MARDI 8/9	MERCREDI 9/9	JEUDI 10/9	VENDREDI 11/9	SAMEDI 12/9	DIMANCHE 13/9
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Feuilleté à la bolognaise*	Saucisson sec* et cornichon	Soupe froide Gaspacho	Céleri rémoulade	Lentilles BIO à la vinaigrette
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Dos de cabillaud sauce Noilly Purée du soleil <small>(Carotte et poivron)</small>	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Blettes à la béchamel	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Cuisse de pintade sauce normande Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, citron, poivron)</small>
Munster AOP	Fromage brique croûte noire	Gouda	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mille-feuilles
DINER						
LUNDI 7/9	MARDI 8/9	MERCREDI 9/9	JEUDI 10/9	VENDREDI 11/9	SAMEDI 12/9	DIMANCHE 13/9
Salade de haricots verts et œuf dur	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Radis et beurre	Melon	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Terrine aux trois légumes* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Cuisse de lapin sauce chasseur	Galette paysanne maison <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</small>	Filet de poulet sauce provençale	★ Œufs à la berrichone <small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small>	Filet de limande meunière* et son citron	Rôti de porc sauce miel	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>
Riz BIO pilaf	Salade verte	Polenta crémeuse	Purée de pommes de terre	Aubergines à la provençale	Carottes vichy	
Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Liégeois au café	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Flan gélifié nappé 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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française 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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit

SEPTEMBRE 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 14/9	MARDI 15/9	MERCREDI 16/9	JEUDI 17/9	VENDREDI 18/9	SAMEDI 19/9	DIMANCHE 20/9
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Pastèque	Courgettes râpées au basilic	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*
Rôti de veau sauce crème d'ail	★ PLAT 2 EN 1 Couscous <small>Semoule BIO</small>	Quiche au thon et à la tomate maison	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Aile de raie sauce beurre blanc <small>Sous réserve de disponibilité</small>	Travers de porc sauce barbecue	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons <small>(vbf)</small>
Brocolis		Salade verte	Frites au four*	Riz BIO pilaf	Purée de céleri	Pommes boulangères
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois à la vanille	Crème renversée
DINER						
LUNDI 14/9	MARDI 15/9	MERCREDI 16/9	JEUDI 17/9	VENDREDI 18/9	SAMEDI 19/9	DIMANCHE 20/9
Melon	Fromage de tête*	Carottes râpées à la vinaigrette	Terrine aux trois poissons* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Taoulé 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 de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>
Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid <small>Dosette de moutarde</small> et sa salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc	Fricassée de poulet sauce normande	Normandin de veau sauce forestière	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Riz BIO pilaf	Epinards à la crème			Jardinière de légumes	Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Yaourt nature
Fromage blanc fruité	Liégeois au chocolat	Compote	Fruit de saison	Mousse au café	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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française 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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit

SEPTEMBRE 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 21/9	MARDI 22/9	MERCREDI 23/9	JEUDI 24/9	VENDREDI 25/9	SAMEDI 26/9	DIMANCHE 27/9
Carottes à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <small>(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, paprika, raz el hanout)</small>	Rillettes pur porc* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde Riz BIO pilaf	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Ratatouille	Omelette* oignons et lardons Purée de potimarron	REPAS FROID Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Sauté d'agneau à la menthe Semoule BIO	Cuisse de canette sauce poivre vert Courgettes sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Salade de fruits exotiques	Eclair au café	Pruneaux d'Agen au thé	Liégeois au chocolat	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 21/9	MARDI 22/9	MERCREDI 23/9	JEUDI 24/9	VENDREDI 25/9	SAMEDI 26/9	DIMANCHE 27/9
Quiche au fromage*	Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Soupe froide de concombre à la menthe	Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Marinade du soleil <small>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>
Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise <small>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélsse, graines de sésame)</small>	Croque Monsieur Salade verte	Rôti de veau à la fleur de thym Pommes de terre vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Carottes vichy	Rôti de porc sauce moutarde Purée de chou-fleur	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse de marrons	Ananas 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. Toutes les volailles sont françaises.



Le porc est français. La viande d'agneau est française 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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 

SEPTEMBRE 2020						
 Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" 						
DEJEUNER						
LUNDI 28/9	MARDI 29/9	MERCREDI 30/9	JEUDI 1/10	VENDREDI 2/10	SAMEDI 3/10	DIMANCHE 4/10
Segments de pomelos*	Maquereau à la moutarde*	Salade paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Concombre bulgare	Carottes râpées à l'orange	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière	Quiche lardons et oignons maison	Boudin blanc sauce Porto	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	★ PLAT 2 EN 1	Filet de poulet sauce crème	Rôti de veau à la provençale
Polenta crémeuse	Salade verte	Crèmeux de haricots verts	Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé	Choucroute de la mer	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Carré de l'Est	Munster AOP
Compote et biscuit	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Crème renversée	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 28/9	MARDI 29/9	MERCREDI 30/9	JEUDI 1/10	VENDREDI 2/10	SAMEDI 3/10	DIMANCHE 4/10
Pâté en croûte* et cornichon	Salade de betteraves à la vinaigrette	Pastèque	Feuilleté au fromage*	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>	Salade niçoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>
REPAS FROID Cœur de merlu froid à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Cuisse de pintade cocotte	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Sauté de porc au curry	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 ★ Feijoada	Omelette* au fromage
Salade cambodgienne <small>(Poisson cube, soja, tomates fraîches, huile de colza, filet de poulet, oignons frais, citron, ail, coriandre, sel)</small>	Pâtes penne BIO et emmental râpé	Pommes dauphines*	Salsifis	Aubergines à la provençale	<small>(Sauté de porc, haricots rouges, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre)</small>	Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage frais Saint Môret	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Samos
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Compote	Fruit de saison	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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française 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 donc être modifiées.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 