

<b>DECEMBRE 2020</b>						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12	SAMEDI 5/12	DIMANCHE 6/12
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Macédoine à la mayonnaise	Salade de lentilles BIO aux lardons	Courgettes râpées au basilic	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade du pêcheur <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*
Sauté de veau	★ PLAT 2 EN 1  Couscous <small>Semoule BIO</small>	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small>	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	Calamars à l'espagnole <small>Sous réserve de disponibilité</small>	PLAT 2 EN 1  Endives au jambon Label Rouge	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>
Choux de Bruxelles		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Frites au four*	Riz BIO pilaf		Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Coulommiers	Montboissier	Saint Paulin	Brie	Munster AOP	Emmental	Carré de l'Est
Fruit de saison	Fruit de saison	Douceur au chocolat	Crème dessert au praliné	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Mousse au citron
DINER						
LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12	SAMEDI 5/12	DIMANCHE 6/12
Carottes râpées aux câpres	Saucisson sec* et cornichon	Chou rouge à la vinaigrette	Feuilleté au fromage*	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>
Rôti de porc sauce pruneaux	Cœur de merlu sauce citron	Colombo de dinde	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Cuisse de poulet Vallée d'Auge	Rôti de veau sauce napolitaine	Omelette* au fromage
Polenta crémeuse	Mousseline d'épinards	Riz BIO pilaf	Chou vert braisé	Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre	Bouquetière de légumes <small>(carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</small>
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Kiri	Petits suisses nature
Compote	Mirabelles au sirop léger	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Semoule au lait	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.

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

DECEMBRE 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 7/12	MARDI 8/12	MERCREDI 9/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12	SAMEDI 12/12	DIMANCHE 13/12
Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Crème de brocolis	Rillettes pur porc* et cornichon	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>	Salade d'endive à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Salade Dauphinoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>
★ PLAT 2 EN 1  Tartiflette	Cuisse de lapin sauce chasseur  Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Dos de cabillaud sauce beurre blanc  Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	PLAT 2 EN 1  Œufs à la Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>  Polenta crémeuse	Navarin d'agneau  Jardinière de légumes	Cuisse de canette façon grand-mère  Carottes à la crème
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Riz au lait maison	Fruit de saison	Tartelette tatin	Pruneaux d'Agen au vin	Liégeois au café	Gland au Kirsch
DINER						
LUNDI 7/12	MARDI 8/12	MERCREDI 9/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12	SAMEDI 12/12	DIMANCHE 13/12
Feuilleté à la bolognaise*	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 tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	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>	Radis et beurre	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Filet de poulet sauce suprême  Purée de potimarron	Galette paysanne maison <i>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</i>  Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i>  Riz BIO pilaf	Tête de veau sauce gribiche  Pommes de terre vapeur persillées	Filet de colin meunière* et son citron  Courgettes à la provençale	★ PLAT 2 EN 1  Paëlla	Boeuf au paprika <i>(vbf)</i>  Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Yaourt velouté nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Compote	Crème dessert au chocolat	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

## DECEMBRE 2020

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

### DEJEUNER

DEJEUNER						
LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12	SAMEDI 19/12	DIMANCHE 20/12
Céleri rémoulade	Crevettes et beurre	<b>Taboulé BIO</b> <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Carottes râpées à l'orange	Chou rouge au lard	<b>Salade de riz à l'indienne</b> <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Champignons à la grecque
Blanquette de veau à l'ancienne	Boudin blanc sauce Porto	Quiche aux oignons maison	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Cuisse de pintade sauce normande	Sauté de veau citron olives
Riz BIO pilaf	Purée de butternut	Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Haricots blancs à la bretonne		Brocolis	Semoule BIO
Munster AOP	Cantal AOP	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Pomme cuite	Salade de fruits frais	<b>Eclair au café</b>	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

### DINER

DINER						
LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12	SAMEDI 19/12	DIMANCHE 20/12
Pâté de lapin* et cornichon	Asperges à la vinaigrette	Segments de pomelos*	<b>Salade de Naples BIO</b> <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Quiche au fromage*	Soupe du chalet	<b>Salade brestoise</b> <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquezeau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Cœur de merlu sauce ciboulette Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	★ Carbonade flamande <small>(vbf)</small> Subric de pommes de terre	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron Endives braisées	Omelette* aux herbes Ratatouille	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Jambon blanc Label Rouge Navets et carottes persillés
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Fromage Boursin ail et fines herbes	Petits suisses nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage frais Pavé 1/2 sel
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Liégeois au chocolat	Compote	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Mousse 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*

## DECEMBRE 2020



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

### DEJEUNER

LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12	SAMEDI 26/12	DIMANCHE 27/12
Saucisson à l'ail* et cornichon	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, carottes, poireaux, navets, céleri)</small>	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	<div style="text-align: center; color: #ff4500; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">NOËL</div> Bloc de foie gras de canard* sur son toast et sa confiture d'oignons	Pizza au fromage*	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Daube de bœuf <small>(vbf)</small>	Nomandin de veau sauce forestière	Filet de limande meunière* et son citron	PLAT 2 EN 1  Petit salé aux lentilles BIO	Ballotin de dinde farci aux bolets et aux pleurotes sauce Porto  Gratin Dauphinois	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	Sauté d'agneau à l'indienne
Endives braisées	Petits pois à la française	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé		Fromage	Choux de Bruxelles	Riz BIO pilaf
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Edam	Camembert	Fromage	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	<div style="text-align: center; color: #0000ff; font-weight: bold;">Pâtisserie de Noël</div>	Crème dessert caramel	Tarte aux pommes

### DINER

LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12	SAMEDI 26/12	DIMANCHE 27/12
Macédoine au thon	Chou blanc râpé aux raisins secs	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>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Salade aux deux racines <small>(Carottes et betteraves cuites)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>
Poulet basquaise	Omelette* aux oignons et lardons	Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>	Dos de colin-lieu sauce oseille
Riz BIO pilaf	Pommes de terre vapeur persillées	Gratin de chou-fleur	Carottes Vichy	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Cocktail de fruits au sirop léger	Compote	Fruit de saison	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

DECEMBRE 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 28/12	MARDI 29/12	MERCREDI 30/12	JEUDI 31/12	VENDREDI 1/1	SAMEDI 2/1	DIMANCHE 3/1
Segments de pomelos*	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	<b>NOUVEL AN</b> Terrine en croûte de chevreuil aux aïrelles*	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Céleri rémoulade
Bœuf aux oignons <i>(vbf)</i>	Cœur de merlu sauce basilic	Tripes à la mode de Caen <span style="color: blue;">★</span>	Saucisses chipolatas <i>Dosette de ketchup</i>	Délice de cabillaud sauce Saint-Malo	Sauté de veau sauce crème	Fricassée de poulet aux deux poivres
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Epinards au beurre	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persillés	Tagliatelles au beurre	Courgettes persillées	Purée de pommes de terre
Mimolette	Emmental	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Fromage	Camembert	Saint Nectaire AOP
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	<b>Pâtisserie du Nouvel An</b>	Crème renversée	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 28/12	MARDI 29/12	MERCREDI 30/12	JEUDI 31/12	VENDREDI 1/1	SAMEDI 2/1	DIMANCHE 3/1
Salade de pommes de terre à la dijonnaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</i>	Radis et beurre	Salade sicilienne BIO <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</i>	Crevettes et beurre	Potage maison	Salade de betteraves à la vinaigrette	Mortadelle* et cornichon
Omelette* au fromage	Cuisse de pintade cocotte	Steak haché sauce marchand de vin <i>(vbf)</i>	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Blanquette de fondant de porc à la moutarde <i>(joue de porc)</i>
Gratin de brocolis	Polenta crémeuse	Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Riz BIO pilaf	Purée de pommes de terre		Salsifis persillés
Faisselle	Fromage fondu Samos	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Fromage frais pavé 1/2 sel
Fruit de saison	Crème dessert au café	Mousse au citron	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Compote	Mousse 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** 