

## NOVEMBRE 2020



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

### DEJEUNER

LUNDI 2/11	MARDI 3/11	MERCREDI 4/11	JEUDI 5/11	VENDREDI 6/11	SAMEDI 7/11	DIMANCHE 8/11
Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	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>	Maquereau à la moutarde*	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(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)</small>	Asperges à la vinaigrette
★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1  Endives au jambon Label Rouge	Tarte aux poireaux maison	Cuisse de canette sauce cassis	Cœur de merlu sauce ciboulette	Filet de poulet sauce mexicaine	Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes de terre vapeur persillées		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pommes boulangères	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Courgettes sautées à l'ail	Riz BIO pilaf
Brie	Munster AOP	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Emmental	Cantal AOP
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Paris-Brest	Salade de fruits frais exotiques	Mousse au café	Crème renversée	Fruit de saison

### DINER

LUNDI 2/11	MARDI 3/11	MERCREDI 4/11	JEUDI 5/11	VENDREDI 6/11	SAMEDI 7/11	DIMANCHE 8/11
Noix de jambon fumé* et son beurre	Crème de brocolis	Salade du Pirée <small>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, organ)</small>	Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Rôti de dinde sauce basquaise	Sauté d'agneau à la provençale	Boudin blanc sauce Porto	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Œufs ★ à la berrichonne <small>(Vin rouge, lardons, tomate)</small>	★ PLAT 2 EN 1  Potée Auvergnate
Epinards au beurre	Riz BIO pilaf	Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Purée de navets	Polenta crémeuse	
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Crème dessert au chocolat	Compote	Fruit de saison	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 marquages

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

## NOVEMBRE 2020



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

### DEJEUNER

LUNDI 9/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11	SAMEDI 14/11	DIMANCHE 15/11
Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Céleri rémoulade	<b>FERIE</b> Terrine de sanglier* et cornichon	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Soupe aux vermicelles	Feuilleté au fromage*	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Cuisse de poulet au paprika	Cœur de merlu aux câpres	Rôti de bœuf sauce cognac <small>(vbf)</small>	Andouillette de porc* et son confit d'oignons	Sauté de veau marengo	Jambon blanc Label Rouge sauce madère	Boulettes d'agneau au curry
Purée de butternut	Riz BIO pilaf	Subric de pommes de terre	Frites au four*	Chou-fleur persillé	Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Semoule BIO
Fromage brique croûte noire	Coulommiers	Comté AOP	Montboissier	Camembert	Mimolette	Bûche des Dômes
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	<b>Opéra</b>	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse aux marrons	<b>Tartelette fruits rouges crumble</b>

### DINER

LUNDI 9/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11	SAMEDI 14/11	DIMANCHE 15/11
Radis et beurre	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade californienne <small>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</small>
Omelette*aux lardons et oignons	Fondant de porc au romarin <small>(joue de porc)</small>	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small>	Dos de colin lieu sauce oseille	PLAT 2 EN 1  Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron  Purée de haricots verts
Lentilles BIO à la paysanne	Carottes Vichy	Haricots verts persillés	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Riz BIO pilaf		
Fromage fondu Samos	Petits suisses nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais pavé 1/2 sel
Riz au lait	Fruit de saison	Compote	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au praliné

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*

## NOVEMBRE 2020



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

### DEJEUNER

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11	SAMEDI 21/11	DIMANCHE 22/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos*	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
★ PLAT 2 EN 1  Choucroute	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>  Purée de pommes de terre	Blanquette de dinde  Petits pois à la française	Quiche Lorraine maison  Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Dos de cabillaud sauce crème de basilic  Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Paupiette de veau sauce forestière  Purée de céleri	Cuisse de lapin sauce moutarde  Polenta crémeuse
Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Baba au rhum	Crème dessert au chocolat

### DINER

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11	SAMEDI 21/11	DIMANCHE 22/11
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>	Mousse de foie* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Terrine aux trois poissons* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de lentilles BIO aux lardons	Salade de haricots verts et œuf dur	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>
Omelette* aux herbes  Ratatouille	Cœur de merlu sauce dieppoise  Fondue de poireaux	Saucisse de Toulouse sauce tomate  Haricots blancs façon grand-mère	Rôti de veau sauce provençale  Semoule BIO	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>  Endives braisées	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>  Pommes dauphines	Jambon blanc Label Rouge  Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>
Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage frais Carré frais	Petits suisses nature
Mousse au citron	Compote	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Liégeois au café	Flan gélifié nappé caramel	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 

## NOVEMBRE 2020



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



### DEJEUNER

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11	SAMEDI 28/11	DIMANCHE 29/11
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Radis et beurre	Velouté de potimarron	Pâté en croûte* et cornichon	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	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>
Sauté d'agneau à la menthe	PLAT 2 EN 1  Petit salé aux lentilles BIO	Filet de limande meunière* et son citron	Carbonade flamande <small>(vbf)</small> ★	Rôti de veau sauce forestière	Fricassée de poulet antillais	Fondant de porc à la crème d'ail <small>(joue de porc)</small>
Jardinière de légumes		Brocolis	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Gratin Dauphinois	Riz BIO pilaf	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Emmental	Camembert	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Flan pâtissier

### DINER

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11	SAMEDI 28/11	DIMANCHE 29/11
Champignons à la grecque	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Courgettes râpées au basilic	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Macédoine à la mayonnaise
Boudin noir et sa compote de pommes	Quiche chèvre épinards maison	Cuisse de pintade sauce chasseur	Omelette* aux oignons et à la tomate	Dos de colin lieu sauce ensoleillée	Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1  Hachis Parmentier de canard
Purée de pommes de terre	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Haricots verts persillés	Chou-fleur persillé	
Fromage frais Saint Môret	Fromage fondu Samos	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Crème dessert à la vanille	Mousse au café	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	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* 