

OCTOBRE 2020

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

SEMAINE BLEUE
DEJEUNER

LUNDI 5/10	MARDI 6/10	MERCREDI 7/10	JEUDI 8/10	VENDREDI 9/10	SAMEDI 10/10	DIMANCHE 11/10
NORMANDIE	BOURGOGNE- FRANCHE-COMTE	GRAND-EST	NOUVELLE- AQUITAINE	HAUTS- DE-FRANCE		
Salade normande <small>(Pommes de terre, pommes, moules, persil, oignons, crème, sel)</small>	Jambon persillé de Bourgogne*	Flammekueche*	Rillettes de sardine au piment d'espelette	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Chou blancs râpés aux raisins secs
★ Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	Tarte alsacienne au Munster AOP maison	★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Poisson façon fish and chips* et sauce tartare	Sauté de veau à la catalane	Rôti de dinde sauce crème
Courgettes sautées à l'ail	Pommes de terre et carottes persillées	Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>		Frites au four*	Salsifis persillés	Polenta crémeuse
Camembert	Montboissier	Carré de l'Est	Yaourt au lait de brebis	Maroilles	Fromage brique croûte noire	Saint Paulin
Riz au lait	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Tarte au sucre	Mousse au citron	Crème renversée

DINER

LUNDI 5/10	MARDI 6/10	MERCREDI 7/10	JEUDI 8/10	VENDREDI 9/10	SAMEDI 10/10	DIMANCHE 11/10
Macédoine à la mayonnaise	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade du soleil BIO <small>(Pâtes 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)</small>	Feuilleté à la bolognaise*	Champignons à la grecque	Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>
Boulettes de bœuf* sauce napolitaine <small>(vbf)</small>	Dos de cabillaud sauce beurre blanc	Normandin de veau sauce forestière	Omelette*	Jambon blanc sauce Madère	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Estouffade de bœuf délicateuse <small>(vbf)</small>
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Brocolis	Riz BIO pilaf	Ratatouille	Poêlée de légumes <small>(brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	Riz BIO pilaf	Purée de céleri
Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Cantal AOP	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Compote	Liégeois au café	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Pêche 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-labelisé 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



OCTOBRE 2020



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

DEJEUNER

LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10	SAMEDI 17/10	DIMANCHE 18/10
Poireaux à la vinaigrette	Velouté Butternut	Crêpe aux champignons*	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>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>
Curry d'agneau	Boudin noir et sa compote de pommes	Cœur de merlu sauce ensoleillée	★ Carbonade flamande <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Axoa de veau et son riz BIO <small>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz BIO)</small>	Cuisse de canette sauce poivre vert	Crêpinette de porc sauce tomate
Semoule BIO	Purée de pommes de terre	Brocolis	Carottes Vichy		Pommes Dauphines	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Tarte aux pommes

DINER

LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10	SAMEDI 17/10	DIMANCHE 18/10
Céleri rémoulade	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Courgettes râpées au basilic	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge	Cuisse de pintade sauce normande	Colombo de dinde	Saucisse de Francfort* <small>Dosette de moutarde</small>	Dos de colin-lieu sauce champignons	Croque Monsieur maison au jambon Label Rouge	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>
Petits pois à la française	Haricots beurre persillés	Riz BIO pilaf	Purée Saint-Germain <small>(pois cassés)</small>	Gratin de chou-fleur	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Mousse au café	Fruit de saison	Compote	Semoule au lait

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

OCTOBRE 2020



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

DEJEUNER

DEJEUNER						
LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10	SAMEDI 24/10	DIMANCHE 25/10
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	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>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*
Blanquette de veau à l'ancienne	★ PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate	Quiche aux oignons et aux lardons maison	Steak haché sauce milanaise <small>(vbf) (Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small>	Filet de saumon sauce à l'aneth <small>Sous réserve de disponibilité</small>	Sauté de porc sauce moutarde	Bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>
Jardinière de légumes		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Frites au four*	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Chou vert braisé	Riz BIO pilaf
Saint Paulin	Chèvre	Saint Nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Mousse au chocolat	Pomme cuite et dosette de confiture	Charlotte aux poires	Crème renversée

DINER

DINER						
LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10	SAMEDI 24/10	DIMANCHE 25/10
Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Crevettes et beurre	Chou blanc râpé à l'ananas	Mousse de canard* et cornichon	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Asperges à la vinaigrette	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>
Dos de cabillaud sauce estragon	Cuisse de lapin sauce forestière	Sauté d'agneau à l'indienne	Cuisse de poulet cocotte	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	Langue de veau sauce piquante	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>
Pommes de terre vapeur persillées	Endives braisées	Riz BIO pilaf	Purée de courgettes	Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>	Purée de pommes de terre	
Petits suisses nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Pruneaux d'Agen au vin	Flan gélifié nappé caramel	Compote	Fruit de saison	Crème dessert 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. 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* 

OCTOBRE 2020



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

DEJEUNER

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 1/11
Chou rouge au lard	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Andouille* et beurre	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small>	Céleri rémoulade	<b style="color: orange; font-size: 1.2em;">FÉRIÉ Salade frisée aux raisins secs et Bûche des Dômes <small>Dosette de vinaigrette</small>
Rognons de porc sauce madère	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac	Cuisse de pintade sauce chasseur	Omelette* aux herbes	PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <small>(vbf)</small>	Boulettes d'agneau à l'orientale	Longe de porc aux châtaignes et aux abricots
Polenta crémeuse	Haricots verts persillés	Purée de potimarron	Courgettes à la provençale		Semoule BIO	Tagliatelles au beurre
Camembert	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam	Pont l'Evêque AOP	Fromage brique croûte noire	Montboissier
Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Pêche au sirop léger	Crème dessert au praliné	Tartelette tatin
LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 1/11
Pizza au fromage*	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Radis et beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade bien-être BIO <small>(Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, mais, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette
Filet de poulet sauce estragon	Daube de bœuf <small>(vbf)</small>	Rôti de veau sauce crème d'ail	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	Filet de limande meunière* et son citron	Quiche océane maison	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron
Carottes Vichy	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Pommes de terre vapeur persillées	Lentilles BIO à la paysanne	Brocolis	Salade verte <small>Dosette de vinaigrette</small>	Haricots verts persillés
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage fondu Six de Savoie	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse aux marrons	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.

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 