

FEVRIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 1/2	MARDI 2/2	MERCREDI 3/2	JEUDI 4/2	VENDREDI 5/2	SAMEDI 6/2	DIMANCHE 7/2
Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Saucisson sec* et cornichon	Velouté de potimarron	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de lentilles BIO aux lardons	Crêpe aux champignons*	Céleri rémoulade
Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small>	Sauté de veau au citron et olives	Dos de cabillaud aux câpres	★ PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate	Sauté de dinde sauce crème	Crêpinette de porc sauce tomate	Sauté d'agneau au curry
Pommes boulangères	Haricots verts persillés	Riz BIO pilaf		Purée de butternut	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Semoule BIO
Cantal AOP	Fromage brique croûte noire	Coulommiers	Emmental	Camembert	Mimolette	Bûche des Dômes
Mirabelles au sirop léger	Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Tartelette tatin
MENU B						
LUNDI 1/2	MARDI 2/2	MERCREDI 3/2	JEUDI 4/2	VENDREDI 5/2	SAMEDI 6/2	DIMANCHE 7/2
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Avocat 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 riz à l'indienne <small>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de betterave à l'œuf dur	Salade Dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>
Cuisse de poulet sauce poulette	★ PLAT 2 EN 1 Chili con carne <small>(vbf)</small>	Galette paysanne maison <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, oignon, tomate)</small>	Omelette* au fromage	Dos de colin-lieu sauce beurre blanc	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>	Cuisse de lapin sauce forestière
Jardinière de légumes		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Courgettes à la provençale	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Purée de pommes de terre	Navets persillés
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Mousse au café	Crème dessert chocolat	Pomme cuite	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	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

FEVRIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 8/2	MARDI 9/2	MERCREDI 10/2	JEUDI 11/2	VENDREDI 12/2	SAMEDI 13/2	DIMANCHE 14/2
Asperges à la vinaigrette	Segments de pomelos*	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>	Chou rouge au lard	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Radis et beurre
★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> Pommes de terre vapeur persillées	Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de chou-fleur	Flan savoyard au Reblochon de Savoie AOP maison Salade d'endives <i>Dosette de vinaigrette</i>	Cœur de merlu sauce ciboulette Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Paupiette de veau* sauce napolitaine Purée de carottes et céleri	Cuisse de canette à l'orange Pommes Dauphines
Munster AOP	Carré de l'Est	Edam	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Mille-feuilles	Crème dessert au praliné
MENU B						
LUNDI 8/2	MARDI 9/2	MERCREDI 10/2	JEUDI 11/2	VENDREDI 12/2	SAMEDI 13/2	DIMANCHE 14/2
Salade antillaise <i>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Andouille* et beurre	Carottes râpées à la vinaigrette	Crevettes et beurre	Salade fermière <i>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Macédoine au thon	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>
Omelette* aux oignons et à la tomate Bouquetière de légumes <i>(Carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)</i>	Filet de colin meunière* et son citron Epinard à la crème	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Haricots beurre persillés	PLAT 2 EN 1 ★ Axoa d'agneau et son riz BIO <i>(Haché d'agneau, tomate, poivron, riz)</i>	Rôti de porc sauce moutarde Chou vert braisé
Fromage frais Cantafrais	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit
Mousse au chocolat	Compote	Fruit de saison	Ile flottante	Semoule au lait	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-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



Bon
Appétit 

FEVRIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 15/2	MARDI 16/2	MERCREDI 17/2	JEUDI 18/2	VENDREDI 19/2	SAMEDI 20/2	DIMANCHE 21/2
Carottes râpées citronnette	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Pâté de campagne supérieur* et cornichon	Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Soupe à l'oignon	Chou blanc aux raisins secs	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Couscous <small>A la semoule BIO</small>	Boudin noir aux oignons Purée de pommes de terre	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Fondue de poireaux	Fondant de bœuf à la niçoise <small>(vbf) (Joue de bœuf)</small> Endives braisées	Normandin de veau sauce forestière Polenta crémeuse	★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette	Cuisse de lapin en blanquette Carottes et navets persillés
Emmental	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Camembert	Bûche des Dômes	Gouda	Chèvre
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Riz au lait maison	Fruit de saison	Baba au rhum
MENU B						
LUNDI 15/2	MARDI 16/2	MERCREDI 17/2	JEUDI 18/2	VENDREDI 19/2	SAMEDI 20/2	DIMANCHE 21/2
Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Courgettes râpées au basilic	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Lentilles BIO à la vinaigrette	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Poireaux à la vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge sauce Madère Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, aubergine, poivron)</small>	Quiche au thon et à la tomate maison Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Rôti de dinde sauce basquaise Riz BIO pilaf	Omelette* aux oignons et aux lardons Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Filet de limande sauce hollandaise Brocolis	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> Purée de haricots verts	Sauté de porc guardian Pâtes BIO macaronis et emmental râpé
Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Crème dessert au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Crème renversée

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

FEVRIER 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 22/2	MARDI 23/2	MERCREDI 24/2	JEUDI 25/2	VENDREDI 26/2	SAMEDI 27/2	DIMANCHE 28/2
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Radis et beurre	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Segments de pomelos*
Rôti de veau sauce crème	PLAT 2 EN 1 Parmentier de canard	Quiche aux oignons maison	Steak haché sauce milanaise <small>(vbf) (Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small>	Dos de colin-lieu sauce ensoleillée	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Goulash hongrois <small>(vbf)</small>
Petits pois à la française		Salade de mâche <small>Dosette de vinaigrette</small>	Frites au four*	Riz BIO pilaf		Semoule BIO
Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	Brie	Montboissier	Carré de l'Est	Comté AOP
Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère	Fruit de saison	Liégeois au café	Pruneaux d'Agen au thé	Mousse au chocolat	Crème dessert au caramel
MENU B						
LUNDI 22/2	MARDI 23/2	MERCREDI 24/2	JEUDI 25/2	VENDREDI 26/2	SAMEDI 27/2	DIMANCHE 28/2
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Saucisson à l'ail* et cornichon	Salade aux deux racines <small>(Carotte et betteraves cuites)</small>	Crevettes* et beurre	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Céleri rémoulade	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Cuisse de pintade cocotte	Cœur de merlu sauce basilic	PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Omelette* aux herbes	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Paupiette de veau sauce forestière	Travers de porc sauce miel
Riz BIO pilaf	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>		Purée de courgettes	Carottes à la crème	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Chou-fleur persillé
Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Chanteneige	Petits suisses nature	Yaourt nature
Mousse au citron	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	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**